Le Printemps.

QK1
.R45
1829-31
v.1

REVUE

HORTICOLE,

OU

JOURNAL

DES JARDINIERS ET AMATEURS,

CONTENANT

UN RÉSUMÉ DE TOUT CE QUI PARAÎT D'INTÉRESSANT EN JARDINAGE, COMME PLANTES NOUVELLLES, UTILES OU AGRÉABLES, NOUVEAUX PROCÉDÉS DE CULTURE, PERFECTIONNEMENS DES ANCIENNES PRATIQUES, INVENTION DE NOUVEAUX OUTILS; DÉCOUVERTES AVANTAGEUSES, ANNONCES, ANALYSES ET EXTRAITS DE TOUS LES OUVRAGES QUI SE PUBLIENT SUR LE JARDINAGE, EN FRANCE ET A L'ÉTRANGER;

PAR UNE RÉUNION D'HORTICULTEURS.

Mo. Bot. Garden,
1895.

PARIS.

AUDOT, ÉDITEUR DU BON JARDINIER,

RUE DES MAÇONS-SORBONNE, N°. 11.

1829.

REVUE HORTICOLE.

(AVRIL 1829.)

PHYSIQUE VÉGÉTALE.

Mémoire sur la possibilité d'obtenir un jour, à volonté, la reproduction d'un végétal phanérogame ou d'ordre supérieur, de l'un des innombrables grains vésiculaires de globuline contenus dans les vésicules mères dont se composent, par simple agglomération, tous les tissus cellulaires végétaux; par P.-J.-F. TURPIN. (*Ann. Soc. d'hort. de Paris*, t. 4, p. 5.)

Voici l'origine de ce mémoire, qui, comme on voit, a pour objet un point très-élevé de physiologie végétale. En juillet 1826, nous avions mis quelques feuilles de l'*ornithogalum thyrsoïdes*, entre des feuilles de papier gris, afin de les dessécher pour notre Herbier. Après vingt-cinq jours, nous les avons trouvées couvertes de petits bourgeons ou rocamboles, qui nous parurent être autant de rudimens de nouvelles plantes. Frappé de cette nouveauté, et sachant que M. Turpin s'occupait particulièrement de l'organisation végétale, nous lui avons donné nos feuilles, afin qu'il les examinât selon ses principes. M. Turpin a cru y voir la preuve manifeste de ce qu'il soupçonnait depuis long-temps; savoir, qu'un grain de globuline peut se développer en végétal parfait, aussi-bien qu'une graine, s'il se trouve dans des circonstances favorables à son développement. Il faut lire le mémoire de l'auteur pour pouvoir se pénétrer de ses principes, qui sont encore étrangers à la plupart des physiologistes: il y a joint une planche supérieurement gravée qui en facilite beaucoup l'intelligence. Nous nous bornons à avertir que le mot *globuline*, créé par M. Turpin, s'applique à de très-petits corps arrondis, visibles seulement au microscope, qui semblent être l'origine du

tissu cellulaire, et produisent, par leur présence, la couleur des végétaux.

Sur le Mûrier blanc. (*Gard. mag.*, décembre 1828, p. 485.)

Le docteur John Murray a découvert que le parenchyme de la mûre blanche était formé d'un tissu soyeux, analogue à la soie de Chine, ce qui semblerait indiquer que la soie est un produit végétal : je m'explique, la matière première appartiendrait à ce dernier règne, et serait ensuite élaborée et façonnée en fils, par l'action mécanique des organes du ver à soie : ce tissu se distingue facilement lorsque l'on casse quelques petites branches de mûrier de deux à trois ans.

Effet de la couleur sur la maturité du Raisin. (*l. c.*, p. 486.)

Dans un dîner auquel j'assistais avec un physicien, on nous servit du raisin. Deux grappes fixèrent particulièrement notre attention : il eût été difficile de les choisir moins égales : l'une était grosse, parfaitement mûre, enfin magnifique, et l'autre à peine mangeable ; elles provenaient cependant, nous assura-t-on, du même pied ; on avait seulement enveloppé la première d'une gaze noire et la deuxième d'une gaze blanche, le tout pour les garantir des insectes : alors notre surprise cessa. Le fait est bien simple et l'explication en est facile, si on se rappelle que la couleur noire accumule la chaleur et que la couleur blanche la repousse.

Notice sur la fécondation artificielle; par M. Lemon. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 108.)

L'histoire de la botanique rapporte qu'on a envoyé du pollen d'anthères dans des lettres d'un royaume à un autre pour féconder des plantes éloignées, et que la fécondation a parfaitement réussi. Voilà que M. Lemon nous apprend qu'il a gardé pendant seize jours du pollen de la pivoine de Sibérie, dans du papier, en lieu sec, et qu'après ce temps il s'en est servi pour féconder la pivoine de la Chine avec un

plein succès. Il est donc prouvé maintenant que le pollen peut conserver sa vertu fécondante pendant un certain temps, et qu'on peut en envoyer à de grandes distances sans la lui faire perdre.

Il serait curieux de faire des expériences pour savoir si le pollen ne conserverait pas sa vertu pendant plusieurs années, même en traversant les mers. Il est certain du moins, d'après ce que vient d'éprouver M. Lemon, qu'on peut maintenant recueillir du pollen sur des fleurs hâtives, et le conserver pour féconder des fleurs tardives. Si les curieux s'emparent de ces connaissances, et qu'ils leur donnent de l'extension par des expériences variées convenablement, le chapitre de l'hybridité pourra devenir extrêmement lumineux, et éclairer les points les plus mystérieux de la physique végétale.

Physique agricole. — Du rayonnement du calorique terrestre et de l'action de la température atmosphérique sur la surface du sol; par M. le chevalier Sarlandière. (*Journ. Soç. agro. prat.*, t. I, p. 35.)

L'auteur commence par rappeler succinctement les diverses causes qui, selon les physiciens, produisent la chaleur et le froid à la surface de la terre; ensuite il rapporte des raisonnemens et des assertions dont les uns peuvent être ou sont admis sans difficulté, et dont les autres paraissent plus ou moins contestables. Toutes ces questions de principes n'étant pas encore descendues dans le domaine de la pratique, nous ne nous y arrêterons pas, et nous arriverons de suite au fait sur lequel M. le chevalier Sarlandière fonde l'objet de son mémoire.

Il est reconnu en physique que la terre fait une déperdition rayonnante de calorique pendant la nuit, et que cette déperdition est d'autant plus grande, que la masse d'air avec laquelle elle est en contact est plus considérable. D'après cette théorie, que plusieurs causes perturbatrices mettent cependant souvent en défaut, l'auteur propose de rompre la masse d'air au-dessus des plantes sensibles à la gelée, au moyen d'un filet tendu horizontalement à une petite distance au-

dessus d'elles, et de répandre un peu de paille sur ce filet. Il est bon que le filet soit plus large que l'espace qu'on veut abriter, afin qu'elle soit garantie des vents qui soufflent de côté. M. Sarlandière assure avoir, par ce moyen, garanti de la gelée des plantes qui sans lui en eussent été endommagées. Nous laissons à la pratique à juger de l'efficacité de cet abri, et à calculer si son emploi présente assez de sûreté et assez d'économie pour obtenir la préférence sur ceux mis en usage dans les mêmes circonstances.

Du rayonnement ; par M. Lenoir. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 98.)

On a bien raison de dire que c'est du contact des opinions que jaillit la vérité. Si M. Sarlandière n'eût pas fait un article sur le rayonnement, peut-être que M. Lenoir ne nous donnerait pas aujourd'hui l'excellent mémoire que nous avons sous les yeux. C'est un ouvrage qui paraît être fait *ex professo*, pour combattre quelques assertions avancées par M. Sarlandière. Nous regrettons que les rédacteurs du journal n'aient pas pu l'insérer en entier, et qu'il nous faille attendre un autre numéro pour en connaître la suite qui, d'après l'auteur, sera une application à la culture de la théorie qu'il a si savamment et si clairement exposée. Nous croyons donc devoir attendre l'impression de cette suite pour rendre compte du mémoire en entier. En attendant, nous prions M. Lenoir de nous permettre une légère observation Nous autres cultivateurs entendons, par température de l'air, son degré de chaleur ou de froidure, sans égard à ses autres modifications ; et puisque M. Lenoir parle à des cultivateurs, il attache sans doute le même sens qu'eux aux mots *température de l'air*. Or, d'après cela, nous ne pensons pas qu'il soit exact de dire que l'*air contient toujours une quantité de vapeur d'eau proportionnée à sa température* (p. 107), à moins que la construction de cette phrase ne permette de rapporter *température* à *vapeur*, ce que nous ne croyons pas.

Un ognon planté près d'une rose augmente, assure-t-on, l'odeur de cette rose. (*Gard. mag.*, février 1829, p. 66).

Cette observation n'est pas neuve, et je crois que l'expérience présente des chances de succès : un ognon, que je soumis il y a quelque temps à l'analyse chimique, me donna de l'ammoniaque : M. Robiquet de Paris assure que l'ammoniaque rétablit l'odeur du musc détérioré, et je pense que ce gaz est aussi une cause puissante dans le développement de l'odeur dans les fleurs : certaines plantes odorantes la nuit doivent très-probablement cette particularité à leur organisation; elles laissent dégager l'ammoniaque qu'elles renferment seulement lorsqu'elles sont en repos et privées de lumière.

Quel effet produit sur les fleurs presques inodores un lèger arrosement de carbonate d'ammoniaque ? L'expérience peut seule répondre à cette question. On conserve l'arome des pétales de rose en les imprégnant de sel commun, et je me suis assuré qu'un peu de carbonate d'ammoniaque augmente leur odeur. *John. Murray.*

Le *Gardener's magazine* avait déjà dit, en 1827, qu'un ognon planté au pied d'un rosier augmentait l'odeur de ses fleurs; mais alors il n'en avait ni donné ni cherché l'explication, et la Société d'horticulture de Paris ayant traduit cet article dans ses Annales (n°. 4, décembre 1827), le rédacteur du *Journal des jardins* en a glosé et en a fait gloser ses interlocuteurs jusqu'à satiété. C'est un mauvais métier que celui de médire.

Pour nous, nous pensons que c'est par ses qualités pénétrantes et stimulantes que l'ammoniaque détermine les particules odorantes à s'échapper en plus grande quantité des corps qui les contiennent.

TERRES, ENGRAIS.

Terre propre à remplacer la terre de bruyère. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 46.)

Depuis trois ans, M. Lemon, essayait l'emploi d'une

certaine terre, dont il taisait l'origine, dans la culture des plantes que l'usage ordinaire tient en terre de bruyère, soit en pot, soit en liberté, et il se félicitait de ses essais toutes les fois que nous lui en demandions des nouvelles. Aujourd'hui que M. Lemon est sûr de la bonté de cette terre, il vient d'en publier la recette. Elle consiste à lever des gazons, dont l'herbe déjà grande, mais non mûre, n'a été ni fauchée ni mangée par les bestiaux, à les faire pourrir en tas, et à mêler au terreau qui en résulte, un quart de sable fin. Après avoir bien divisé et passé ce mélange à la claie, on s'en sert avec le plus grand succès pour toutes les plantes cultivées jusqu'ici en terre de bruyère pure ou mélangée. Non-seulement elle remplace partout la terre de bruyère avec avantage, mais elle fait végéter avec vigueur des plantes de serre et d'orangerie qui languissent dans la terre qu'on leur donne habituellement.

Nous sommes témoins de la bonté de cette terre, et ne craignons pas d'assurer qu'elle vaut mieux que la terre de bruyère pure ou mélangée pour toutes les plantes adultes cultivées en pot. C'est une heureuse découverte pour l'horticulture ; elle doit faire abandonner l'usage de la terre de bruyère qui est devenue extrêmement chère partout, et fort rare dans beaucoup d'endroits ; ou du moins la circonscrire à certains semis et boutures difficiles à effectuer avec succès.

L'importance que nous attachons à la découverte de M. Lemon ; la certitude que nous avons que les horticulteurs et les amateurs vont s'empresser d'en faire usage ; la reconnaissance que nous devons tous à son auteur, nous portent à proposer que la terre en question soit appelée *terre Lemon*. Il y a long-temps que l'horticulture n'a fait une découverte aussi majeure, et il est juste que le nom de son auteur y reste attaché.

M. Lemon conseille, pour obtenir sa terre, de lever des gazons le long des chemins, des haies et des murs ; mais, si on s'en tenait à ce moyen, la terre Lemon serait bientôt plus rare et plus chère que la terre de bruyère. Il nous semble donc nécessaire d'en créer une espèce de mine pour en avoir abondamment et

à un prix modéré. Parmi les divers moyens que la théorie peut faire imaginer, en voici un que nous proposons d'employer jusqu'à ce que l'expérience en trouve un meilleur.

A l'automne ou au printemps, on choisira un quart ou un tiers d'hectare en terrain fertile, plutôt léger qu'argileux, on le fumera et on le labourera parfaitement; ensuite on le semera en houlque laineuse, *holcus lanatus*, ou en dactyle glomeré, *dactylus glomerata*, ou bien on mélera ces deux graminées ensemble et à la même dose que pour en obtenir une pelouse ou prairie artificielle. Pendant la première année on soignera et on fauchera cette petite prairie à la manière ordinaire, afin d'en faire bien taller les plantes et de leur faire produire beaucoup de fortes racines. A la seconde année, quand les plantes auront de 15 à 20 pouces de hauteur, ou quand elles se disposeront à fleurir, on les lèvera en gazons avec toutes leurs racines, soit en passant une bèche par dessous, soit avec une houe appropriée à cet usage; on secouera sur le terrain toute ou presque toute la terre restée entre les racines, et on les portera de suite dans la fosse préparée d'avance pour les recevoir.

La grandeur de cette fosse sera nécessairement relative à la quantité de terre qu'on se proposera de préparer; mais sa forme peut beaucoup varier. Voici cependant comme nous proposons de la faire: on lui donnera 3 pieds de profondeur, 6 pieds de largeur, et une longueur proportionnée à la quantité de terre Lemon qu'on désirera obtenir; on revêtira les côtés d'un petit mur pour empêcher la terre du dehors de se mêler avec les gazons. Si le fond de la fosse était sablonneux, on y apporterait un lit de terre forte ou argileuse que l'on rendrait bien uni et que l'on battrait bien, afin que l'eau ne s'échappât pas trop promptement. La fosse étant ainsi préparée, on y placera les gazons, l'herbe en dessous, lit par lit, en les affaissant au fur et à mesure avec les pieds. Quand la fosse sera pleine, on répandra par dessus le tout un lit de feuilles pour étouffer l'herbe qui voudrait percer. Trois mois après, on pourra faire un ou deux trous dans la masse,

pour voir comment la décomposition des gazons s'effectue; si on trouvait qu'ils ne fussent pas assez humides, on jeterait dessus de l'eau suffisamment pour humecter toute la masse. Au bout d'un an on remuera le tout de fond en comble, pour aider à la décomposition, et on mouillera si on le juge nécessaire ; ensuite on recouvrira avec un lit de feuilles comme la première fois. A la fin de la seconde année, le tout sera probablement entièrement décomposé; alors on tirera le terreau de la fosse, on le passera à la claie et on y mêlera un quart de sable quartzeux, ou siliceux, et la terre Lemon sera faite et propre à être employée de suite.

La grande herbe des gazons doit produire une humidité suffisante à sa décomposition ; cependant, si l'année était très-sèche, il est probable qu'une ou deux bonnes mouillures seraient avantageuses. Quant à la quantité et à la qualité du sable qu'on doit mêler au terreau, c'est à l'expérience à nous l'apprendre avec certitude.

Autre composition propre à remplacer la terre de bruyère.

M. le baron d'Hoogworst, en Belgique, n'a pas de terre de bruyère sur son domaine, et il ne s'en trouve pas non plus dans les environs. Cependant il cultive des plantes de serre de tous les climats avec autant de succès que ceux qui mettent de la terre de bruyère partout. On voit dans son immense jardin des massifs de rhododendrons, de kalmias et d'andromèdes tout aussi beaux qu'ailleurs, sans le secours de la terre de bruyère. Voici comment on y supplée.

M. le baron fait ramasser des feuilles dans son parc et les fait pourrir en tas pendant trois ans. On fait en même temps auprès du tas de feuilles, un autre tas de fumier qu'on laisse pourrir aussi pendant trois ans. Quand ils sont bien consommés, on les divise et on passe à la claie; ensuite on apporte près des deux tas, un troisième tas de sable noirâtre qui se trouve dans le pays, et on mélange convenablement, à parties égales, le sable, le terreau de feuilles et le terreau de fumier. Quand le tout est bien mélangé, on croirait

voir et toucher une terre de bruyère naturelle Cette composition la remplace parfaitement; la beauté des massifs de plantes, dites de terre de bruyère, du jardin du baron, ne laisse aucun doute à cet égard.

Nous avons vu plusieurs jardiniers tenter de faire de la terre de bruyère artificielle; mais aucun n'y faisait entrer de terreau animal, parce qu'on n'en trouve pas dans la terre de bruyère naturelle, quoiqu'elle doive en contenir un peu, ne serait-ce que des crottes de lapins; ensuite ils employaient un sable argileux, tandis qu'ils auraient dû choisir un sable quartzeux, ou granitique, un sable qui contînt beaucoup de particules brillantes ou micacées, tel que celui de la terre de bruyère véritable. Aussi, aucun de ces jardiniers n'a atteint le but qu'il se proposait.

Des usages du sel en agriculture; traduit de l'anglais par M. Mathieu de Dombasle. (*Recueil agr. du dép. de Tarn-et-Garonne*, t. 10, p. 1.)

Si M. de Dombasle s'est donné la peine de traduire ce mémoire de sir John Sinclair, c'est qu'il l'a trouvé bon. Or, l'opinion d'un tel agriculteur étant d'un grand poids pour nous, nous pensons pouvoir en extraire quelques passages applicables à l'horticulture.

Tout le monde sait que le sel employé à grande dose est nuisible aux plantes, et qu'il rend même les terres stériles; mais de nombreuses expériences attestent qu'il produit un bon effet sur la végétation lorsqu'on ne l'emploie qu'en petite proportion. Il est probable que cette petite proportion doit encore être variée selon la nature des plantes; mais l'expérience manque encore à cet égard.

Des compots, dans lesquels on a mis du sel en place de chaux, ont produit un meilleur effet que ceux où il y avait de la chaux.

Voici dix exemples où l'efficacité du sel a été reconnue:

1°. Il opère comme amendement sur les terres arables; 2°. Il peut être utile pour exciter la fertilite des terres incultes; 3°. il présente un remède efficace contre la carie; 4°. mêlé avec les semences, il les

préserve des attaques des insectes; 5°. il favorise la végétation des graines huileuses; 6°. il augmente le produit des pâturages et des prairies; 7°. il améliore la qualité du foin; 8°. il rend les fourrages grossiers plus nourrissans et les alimens humides moins nuisibles aux bêtes à cornes et aux chevaux; 9°. il préserve les bestiaux des maladies et contribue à leur santé; 10°. il peut prévenir la rouille ou niellée du froment.

M. Mathieu de Dombasle rapporte les exemples où le sel a produit ces bons effets.

Emploi de la suie comme engrais. (*Propagateur des procédés industriels dans le Midi*; première année, p. 416.)

La suie contient beaucoup d'ammoniaque; si on en mêle $\frac{1}{4}$ avec $\frac{1}{4}$ de fumier gras et $\frac{1}{2}$ de terre, il en résulte un terreau savonneux qui convient à toutes les plantes, et leur donne une belle végétation.

CULTURE.

Essai sur la culture des Erica du Cap dans le département du Lot-et-Garonne; par M. A. Barbe, de Clermont-Dessus, près Agen. (*Ann. Soc. d'hort.* t. 4, p. 20.)

Cet essai nous semble un excellent traité complet de la culture des bruyères. On y trouve tout ce que Dumont de Courset avait dit de bon, et beaucoup d'améliorations déduites des longues expériences de l'auteur. Nous engageons M. Barbe à donner un titre moins timide à son travail, et à le lancer dans le monde : il saura bien marcher seul et obtenir la réputation qu'il mérite.

Sur les progrès qu'a faits la culture du Groseillier en Angleterre; suivi de quelques remarques sur les diverses particularités que présente ce fruit; par Joseph Clarkson. (*Gard. mag.*, décembre 1828, p. 481.)

Les améliorations introduites depuis cinquante ans dans le jardinage ont été réelles et nombreuses. Une

des plus remarquables est, au moins dans l'Angleterre, l'étendue que prend de jour en jour la culture du groseillier. Des vieux jardiniers assurent que, de leur temps, les fruits de cet arbuste dépassaient rarement le poids d'une demi-once; tandis qu'aujourd'hui l'émulation, et sans doute les bénéfices que donne ce fruit ont tellement bonifié sa culture qu'il n'est pas rare de trouver des groseilles qui pèsent une once et demi. Pratiquée seulement par des hommes illettrés, cette culture ne doit rien aux savans, et cependant la persévérance vint ici suppléer au manque d'instruction. Un mémoire de 1786 nous apprend, que l'on divisait alors ce fruit en quatre classes, le rouge, le jaune, le vert, et le blanc. Chacune de ces classes comprenait quatre espèces; mais aujourd'hui cette division n'est plus applicable. Il serait superflu de rappeler ici les nombreuses variétés que présente la groseille; qu'il me suffise d'avertir ceux qui voudraient se livrer à ce genre de culture, qu'un choix bien raisonné est de la plus grande importance, parce que certaines groseilles sont estimées pour leur grosseur, d'autres pour leur arome, tandis qu'il en est d'un si faible rapport, que les bénéfices ne pourraient couvrir la dépense.

Notice sur la culture du Melon, par M. Noisette.
(*Journ. Soc. agro. prat.*, tom. 1, p. 18.)

Le 1er. juin 1811, une grêle affreuse ayant ravagé tous les melons de M. Découflé, à Paris, cet habile cultivateur est allé chercher des branches de melon chez ses confrères, avec lesquelles il a fait des boutures qui lui ont donné une abondante récolte de melons deux mois après. Depuis cette époque, M. Découflé ne sème des melons que pour se faire des *mères* sur lesquelles il coupe des boutures en assez grande quantité pour en planter plus d'un arpent chaque année. Malgré tous les avantages de cette pratique, il ne paraît pas que les autres cultivateurs l'aient adoptée, et c'est probablement pour la faire mieux connaître et la généraliser chez les praticiens, que M. Noisette vient d'en exposer les procédés dans la notice que nous avons sous les yeux. Les boutures

de melons s'enracinant avec la plus grande facilité, nous allons nous borner à indiquer ce qui contribue à leur succès.

Il faut d'abord avoir une couche amenée à la température convenable à la plantation des melons ; on coupe sur les *pieds-mères* des bouts de rameaux longs de 4 à 5 pouces, munis de 3 à 5 feuilles assez développées ; on fera ensorte qu'il y ait un nœud tout auprès du bout inférieur des rameaux, et on supprimera proprement la feuille et le pétiole de ce nœud ; ensuite on plantera les boutures sur la couche à la distance nécessaire à un pied de melon, en les couchant un peu et les enterrant jusqu'à la feuille du second nœud ; si la bouture était longue, on ferait bien de supprimer les deux feuilles inférieures et d'enterrer leurs deux nœuds ; la plante en développerait davantage de racines, car, ici et partout, c'est toujours aux nœuds que les racines font leur éruption. Le melon étant une plante fort aqueuse, on n'arrosera que très-légèrement, crainte de la pourriture ; on n'arrosera même pas du tout, si la terre de la couche paraît suffisamment humide. On mettra de suite une cloche sur chaque bouture, et un peu de litière par dessus, pour garantir du soleil pendant huit ou dix jours, ou jusqu'à ce que les boutures soient enracinées : on les traite ensuite comme des pieds provenus de graines.

Nous ajouterons ici une observation. M. Noisette conseille de laisser un demi-pouce de tige au-dessous du nœud le plus inférieur des boutures ; nous pensons que ce demi-pouce est toujours inutile, et que souvent il est nuisible : 1°. parce qu'il ne produit pas de racines ; 2°. parce que, ne produisant pas de racines, il est sujet à pourrir et à endommager la plante. La physique végétale démontre que dans les boutures, *toute portion de tige qui se trouve au-dessous du nœud le plus inférieur, est inutile ou nuisible au succès de l'opération.*

Après avoir rappelé la manière de bouturer les melons, M. Noisette rappelle aussi la manière de les greffer, manière connue et pratiquée au seizième siècle, ensuite oubliée, renouvelée et remise en vogue de-

puis peu d'années par le baron de Tschoudy, et enfin considérée de nos jours comme une simple curiosité, parce que les melons se multipliant facilement de graines et de boutures, la greffe devient inutile. Cependant, comme le dit M. Noisette, il peut se présenter un cas où on ne pourrait obtenir de l'espèce qu'on désire, qu'une trop petite branche pour être bouturée avec succès; alors la greffe est la seule ressource qui nous reste. Cette greffe s'exécute en fente, ou à la pontoise, sur une branche encore tendre, avec une sommité de l'espèce dont on désire le fruit; elle peut rester en l'air, ou, ce qui vaut mieux, être enterrée aussitôt son exécution: dans ce dernier cas, au lieu de ligatures qu'il faudrait relâcher ou ôter après la reprise, on maintient la greffe avec une petite poupée de terre glaiseuse qui se trouve aussi enterrée. Par ce dernier moyen, le sujet et la greffe produisent des racines qui augmentent la vigueur de la plante, avantage dont on est privé quand les parties greffées restent à l'air.

Culture des Melons dans le Calvados, à Honfleur et aux environs de Lisieux; par M. Montagu. (*Journal d'agric., etc., du royaume des Pays-Bas*, t. 9, p. 34.)

Cet excellent article est trop long pour être rapporté ici, et une analyse ne le ferait pas assez connaître. Nous sommes donc obligés de renvoyer le lecteur à l'original. Nous dirons seulement qu'à Lisieux on élève les melons sous des châssis, dont les panneaux sont semi-cylindriques et garnis de papier huilé avec de l'huile de lin pour le rendre plus transparent, tandis qu'à Honfleur, où la température est moins favorable à cause de la proximité de la mer, on est obligé d'élever les melons sous cloches ou sous des châssis de verre; que la multiplication par boutures y est pratiquée depuis fort long-temps; qu'on y voit souvent des melons de trente livres et plus; qu'à Lisieux on plante chaque année de cinquante à soixante mille pieds de melons, qui produisent de cent à cent-vingt mille fruits; qu'à Honfleur chaque pied de melon rapporte douze à quinze francs dans les bonnes années.

M. Montaigu termine par une remarque fort importante sur les boutures. Il dit que des boutures de plantes délicates, qui réussissent rarement sous des vitrages, lui ont parfaitement réussi sous des châssis de papier huilé. Il a remarqué aussi que les boutures faites en grande sève réussissent moins que quand la sève est modérée. Ceci est peut-être une des causes pourquoi des cultivateurs réussissent dans un temps et non dans un autre, quoique opérant toujours avec les mêmes soins.

Notice sur le cierge à grandes fleurs. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 16.)

M. Lemon a cru remarquer que si le *cactus grandiflorus* ne fleurit que rarement, c'est parce qu'on ne lui donne pas assez de nourriture, pas assez d'air, et qu'on le tient trop chaudement. Cet habile horticulteur conseille donc de donner à cette plante une bonne terre de jardin mélangée avec du terreau, de la placer d'octobre en mai sur les tablettes d'une serre tempérée, et de ne pas l'arroser pendant tout le temps qu'elle est serrée; de la mettre, en mai, à l'air, à bonne exposition, au pied d'un mur, et de la mouiller toutes les fois que la terre paraît sèche; par ce moyen, les tiges deviendront plus grosses et fleuriront abondamment.

Procédé pour obtenir des Roses de toutes espèces deux fois par an, par M. Docette Richardot. (*Bulletin des sciences agr. et économ.*, nov. 1828, p. 342.)

Nous craignons bien que ce procédé ne soit avancé que d'après la théorie, et que la pratique ne le démente complètement, relativement aux roses non remontantes. Il consiste à tailler les rosiers immédiatement après la floraison, à supprimer toutes les feuilles et à mouiller abondamment. Ce moyen, qui n'est pas du tout nouveau, favorise bien en effet la remonte des rosiers bifères et perpétuels, mais il ne réussit pas sur les cent-feuilles ni sur les provins. Quant aux 24 ergots de pieds de veau que l'auteur conseille de ficher l'ouverture en l'air autour de chaque rosier, pour augmenter la couleur et le parfum des roses, il

aurait fallu en expliquer l'effet chimique ou physique pour obtenir la confiance du lecteur. Ces ergots, en se décomposant, peuvent-ils produire assez d'ammoniaque pour stimuler la couleur et le dégagement de l'odeur? Ce qui n'est pas douteux, c'est qu'ils deviennent, avec le temps, un engrais très-puissant.

Sur l'Amaryllis vittata; par James Pickering. (*Gard. mag.*, décembre 1828, p. 484.)

Cette plante d'ornement m'a donné cette année des fleurs magnifiques. Au moment de la poussée, on l'a dépotée sans détacher la terre des racines. La plante ainsi dépotée a été transplantée dans un mélange exact et à parties égales de fumier consommé, de terreau, de sable de rivière et de terre argileuse légère, puis arrosée d'abord peu et ensuite fréquemment. L'un des ognons a produit deux tiges de 3 pieds de hauteur, supportant chacune cinq grandes fleurs formant ensemble 2 pieds 6 pouces de diamètre. La température avait été maintenue de 10 à 20 degrés.

MULTIPLICATION DES PLANTES.

Moyen d'obtenir des graines fécondes du Lis blanc, par M. Du Petit-Thouars, de l'académie des sciences, etc. (*Ann. Soc. d'hort.*, Paris, t. 4, p. 36.)

L'auteur dit, d'après Tournefort et d'après sa propre expérience, que, pour obtenir des graines du Lis blanc, il faut en couper les tiges en fleurs et les suspendre au plancher d'une chambre ou dans une cave. Nous ajouterons qu'ayant nous-même oublié une tige fleurie de Lis dans un vase d'eau, nous l'avons retrouvée avec un gros fruit quelque temps après. Si on voulait obtenir des variétés de Lis blanc, il faudrait employer ce moyen pour lui faire donner des graines, et les semer.

Diverses applications de la Greffe herbacée, etc., par M. Fouquet, chef des pépinières du jardin de Fromont à Ris (Seine-et-Oise). (*Ann. Soc. d'hort. Paris*, t. 4, p. 39.)

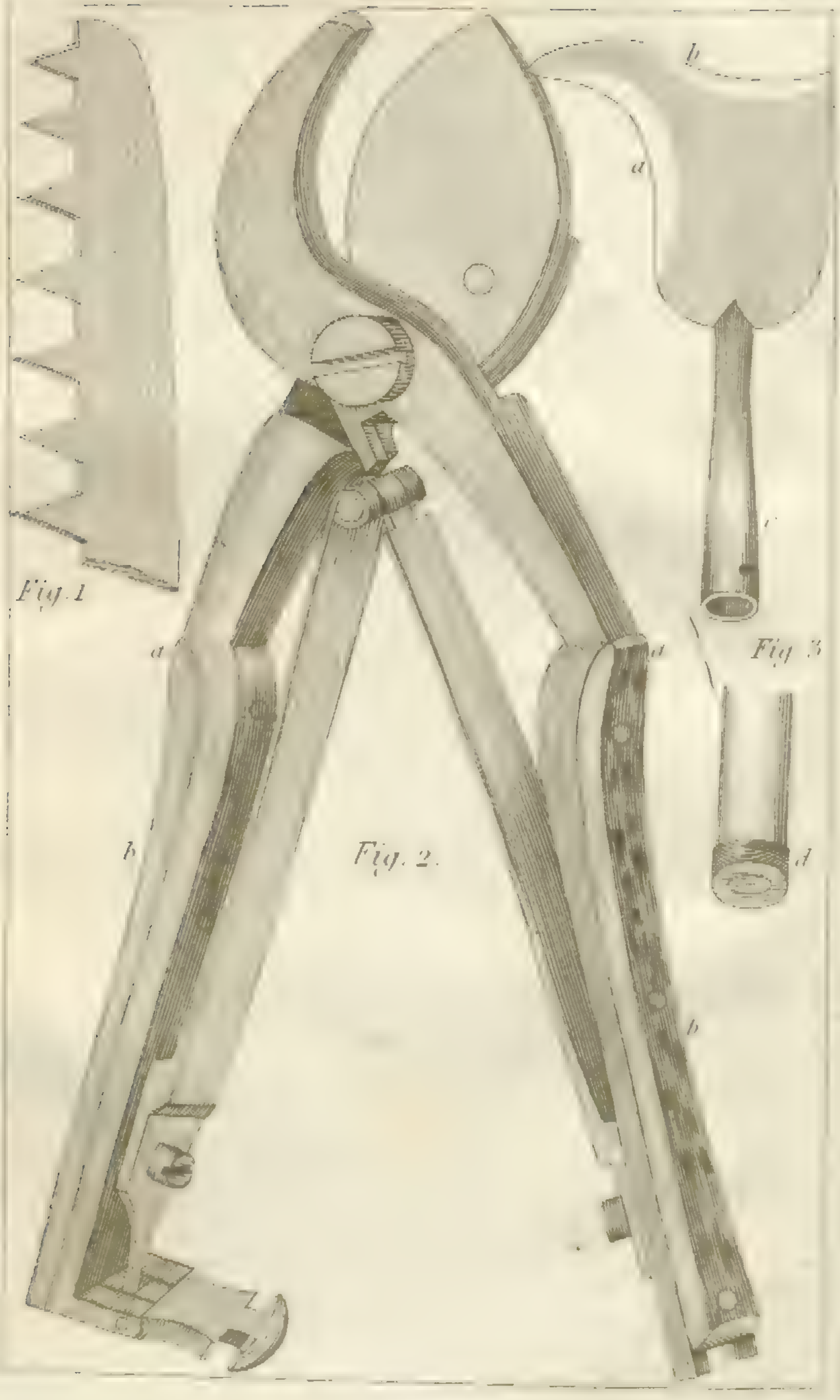
La greffe herbacée, qu'on nous accoutume à regar-

der comme une invention de notre contemporain le baron de Tschoudy, était connue au seizième siècle. Jean-Baptiste Porta l'a décrite à cette époque dans un ouvrage en douze livres, intitulé *Villa*; mais elle avait été oubliée jusqu'au temps du baron de Tschoudy, qui l'a ressuscitée et en a démontré les avantages, surtout dans la multiplication des arbres verts ou résineux, comme les pins et sapins. Elle est applicable à tous les végétaux ligneux et herbacés, et on peut s'étonner de ce que l'horticulture n'en ait pas encore tiré un plus grand parti.

Nous ne décrirons pas cette greffe, qui est assez connue des praticiens, et qui ne diffère de la greffe à la pontoise et de la greffe en fente qu'en ce qu'elle s'exécute avec des rameaux encore herbacés; mais nous dirons que M. Fourquet vient de commencer à la pratiquer avec succès sur un grand nombre de plantes diverses, dans l'institut horticole de Fromont. Il l'exécute pour multiplier le hêtre pourpre, les daphné, les magnolia, les azalea, les camellia, les orangers, etc., et il a tout lieu de s'en féliciter. En greffant de cette manière des tiges de tomate sur des tiges de pomme-de-terre, il a obtenu en même temps une double récolte, c'est-à-dire des pommes-de-terre, en terre, et des fruits de tomate, en l'air, sans que l'une de ces récoltes ait nui à l'autre ni en quantité ni en qualité. Ce procédé pourrait s'ériger en pratique auprès des villes où l'on fait une grande consommation de tomates : le jardinier garderait pour lui les pommes-de-terre et vendrait les tomates.

Nouvelles greffes de Rosiers, par M. Millet, d'Angers. (*Ann. Soc. d'hort.*, t. 4, p. 101.)

Greffe en tige. On choisit un rameau de la dernière pousse et encore un peu herbacé, muni de 4 ou 5 feuilles que l'on supprime jusqu'au pétiole exclusivement, ainsi que l'extrémité du rameau, de manière à ne conserver que 2 ou 3 pétioles On aiguise en coin et d'un seul côté la partie inférieure de ce rameau, en commençant à la hauteur du pétiole le plus bas, et du côté opposé à ce pétiole. On incise l'écorce du sujet comme pour recevoir un écusson, et on y insinue le


b
a
Fig. 1
a
a
Fig. 3
b
Fig. 2.
d
b

bas aiguisé de la greffe en appliquant le côté aplati contre l'aubier du sujet ; ensuite on ligature et on coupe le sujet à 6 ou 7 pouces au-dessus de la greffe.

Greffe en moelle. Celle-ci a du rapport avec la *greffe à œil boisé.* Elle consiste à lever un écus-on sur un rameau qui n'est encore qu'herbacé, avec environ le quart de l'épaisseur de ce rameau, et à le placer sur une pousse de l'année du sujet, comme un écusson ordinaire.

Ces deux greffes ont l'avantage de pouvoir être exécutées avant que les yeux soient assez formés pour pouvoir être levés en écusson, ce qui, dans plusieurs circonstances, les rend très-précieuses. Elles réussissent toujours parfaitement quand le sujet est bien en sève, et elles accélèrent la floraison.

OUTILS ET INSTRUMENS, PL. I.

Scie à main, ou égoïne à dents de brochet, fig. 1.

Nous n'avons figuré qu'un bout suffisant pour en donner une idée assez claire. On sait que ces sortes de scies à main ont une longueur de 12 à 18 pouces, et sont terminées par un manche. Celle figurée ici diffère des autres en ce que ses dents sont écartées entre elles de la largeur d'une dent. Cette distance dispense de donner de la voie à la scie, et cependant elle exécute plus promptement que les autres, et n'a pas l'inconvénient de bourrer.

Secateur à branches cintrées, fig. 2.

Celui-ci offre deux avantages : 1°. ses branches courbées en dedans n'obligent pas à ouvrir la main démesurément pour que le rameau à couper puisse être saisi entre les lames, et l'instrument est empêché, par les deux saillies *a*, *a*, de s'échapper de la main comme ceux qui ont les branches droites ; 2°. la lame de corne *b*, *b*, qui recouvre les branches, empêche l'instrument de glisser et de salir ou de rouiller la main. La fig. 2 le représente aux $\frac{1}{5}$ de grandeur naturelle.

Élagueur, ou *émondoir à serpe,* fig. 3.

Cet instrument, susceptible de recevoir plusieurs

formes, a déjà été figuré dans le *Bon Jardinier* et ailleurs; mais nous croyons que la figure que nous représentons ici est plus parfaite que les précédentes. C'est une lame longue de 4 pouces $\frac{1}{2}$, ayant un pouce de moins en largeur, non compris le bec, tronquée et un peu creusée au sommet, et munie inférieurement d'une douille; le côté *a* est tranchant ainsi que le sommet *b*. On le place, au moyen de sa douille, au bout d'un fort manche, long, selon le besoin, de 6 à 15 pieds, au bout inférieur duquel est une forte virole en fer *c*. Lorsqu'on veut démonter une branche, on approche le tranchant *b* sous la branche, et avec un maillet en bois on frappe sous la virole. Si on veut couper de côté comme avec une serpe, on frappe avec le côté *a*.

Ces trois instrumens ont été ainsi perfectionnés par MM. Arnheiter et Petit, mécaniciens, rue Childebert, n°. 13, à Paris, chez lesquels on trouve beaucoup d'outils de jardinage de la plus grande perfection.

INSECTES NUISIBLES.

Moyen pour préserver les plants de choux et de raves des pucerons. (*Propagateur des procédés industriels dans le Midi*, première année, p. 416.)

Il suffit d'arroser ces plantes avec de l'eau dans laquelle on aura fait fondre du sel à raison d'une once par 4 pintes d'eau.

Extraction des vers qui piquent les jeunes fruits. (*Ann. Soc. d'hort. par.*, t. 4, p. 48.)

Mademoiselle Henriette Karcher, de Nantes, voyant, en se promenant dans son jardin, plusieurs jeunes fruits piqués de vers, a eu l'heureuse idée de chercher à extraire ces insectes en faisant un trou dans le fruit avec la pointe d'un canif; l'adresse et la légèreté de la main d'une femme étant nécessaires pour cette opération délicate, mademoiselle Karcher a parfaitement réussi; les jeunes fruits n'ont pas tombé; ils ont continué de grossir, et, quand ils furent parvenus à leur parfaite maturité, non-seulement la plaie était cicatrisée, mais le vide était si bien rempli qu'on voyait

à peine la place de la plaie. Les fruits étaient gros comme des avelines, quand mademoiselle Karcher a fait l'extraction du ver, et elle a eu soin de faire sortir aussi toutes les ordures qu'il avait pu faire. Il est bon de noter que plus les fruits sont tardifs, mieux la plaie se cicatrise.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Roses obtenues par plusieurs cultivateurs de Paris et de ses environs, par M. Hardy. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 6.)

Malvina (hybride de Provins) : arbrisseau vigoureux ; fleurs nombreuses, grandes et bien faites, très-doubles, d'abord planes et ensuite bombées, rose lilacé au centre, rose pâle tirant sur le gris de lin à la circonférence; pétales du centre crispés et découpés au sommet.

Précieuse (hybride de cent-feuilles) : peu vigoureux ; fleurs peu nombreuses, moyennes, très doubles, d'un rose tendre ou plus pâle, à pétales intérieurs roulés, les autres un peu chiffonnés.

Bélisaire (Damas) : arbrisseau charmant et vigoureux : fleurs nombreuses, moyennes, très-doubles, disposées en corymbe, d'abord d'un rose tendre, ensuite pâles ou carnées. Les pédoncules et les ovaires sont garnis de poils glanduleux.

Hervy a fleurs pleines (Provins) : diffère de l'ancienne Hervy, en ce que l'arbrisseau est plus vigoureux, que ses fleurs sont beaucoup plus grandes et très-pleines, creusées en coupe et fort bien faites, d'un rouge clair, vineux au centre, et lie de vin à la circonférence.

Héraclius (hybride de Bengale) : très-vigoureux, à rameaux étalés ; fleurs en corymbe, de moyenne grandeur, s'ouvrant quelquefois avec peine, très-pleines, carnées, à pétales la plupart crispés et chiffonnés. Cette fleur répand une odeur particulière analogue à celle du citron.

Thé hyménée : peu vigoureux ; fleurs grandes, doubles, assez bien faites, peu nombreuses, d'un blanc jaunâtre ou jaune clair.

Caprice des dames (var. de Laurence) : fleurs doubles d'un rouge pourpre.

Laurence mouche : plus petit que le précédent ; fleurs de 3 à 4 lignes de diamètre, pleines, carnées, planes et bien faites. Ces deux dernières variétés ont été obtenues par M. Miellez, à Esquermes, près de Lille.

Obs. On doit savoir gré à M. Hardy de s'être particulièrement chargé de décrire les roses ; sa position le met à même de démêler mieux que tout autre les variétés intéressantes, parmi celles qui ne méritent pas l'honneur de la culture, et dont les noms grossissent inutilement les catalogues, dégoûtent les vrais connaisseurs, et embrouillent la science. Quand M. Hardy se donne la peine de décrire une rose, on doit être persuadé qu'elle a du mérite, et les amateurs peuvent se la procurer avec confiance : ses descriptions, méthodiques et de la plus grande clarté, ne laissent rien à désirer dans l'exposition des caractères ; mais si l'auteur voulait (toutes les fois que cela lui est possible) faire connaître où et chez qui la rose qu'il décrit a été gagnée, l'établissement où on peut se la procurer, ses articles deviendraient encore plus intéressans et plus utiles aux amateurs.

Voici encore quelques autres roses décrites par M. Noisette, et qui se trouvent dans son établissement.

Laurence ongniculée, *R. laurenceana unguiculata* : arbuste de 4 à 5 pouces ; fleurs très-doubles, de 5 à 6 lignes de diamètre, rouge vif, à pétales en lanière ; obtenue par l'un des MM. Noisette, pépiniériste à Brie-Comte-Robert, chez qui elle a fleuri pour la première fois en 1828.

Triomphe de Navarin (Thé) : arbuste peu élevé ; fleurs doubles plus droites que dans les autres Thés, fort grande, bien faite et d'un rouge aurore.

Noisette a petites fleurs, *R. noisetteana parviflora* : peu vigoureux, à tiges grêles ; bouquets de 5 à 10 fleurs blanches doubles, ouvertes en coupe ; pétales

extérieurs ponctués de pourpre, ceux du centre très-courts. Styles longs et rouges.

NOISETTE RENONCULE : haut de 3 à 4 pieds, à rameaux grêles; corymbes de 15 à 20 fleurs d'un beau rose, exhalant une odeur agréable, mais forte, analogue à celle du *geranium capitatum*.

Plantes de différens genres.

DRAGONIER DU BRÉSIL, *Dracæna Brasiliensis*, HORT. ANGL. : haut de 4 à 5 pieds; feuilles pétiolées, canaliculées; grappe pyramidale, terminale, couverte de petites fleurs sessiles, verdâtres, légèrement lavées de pourpre au sommet. A fleuri en décembre 1828, chez M. Noisette. Terre normale allégée, serre chaude, multiplication de drageons.

BROMELIA FASCIÉ, *Bromelia fasciata*, HORT. PAR. : port de l'ananas ordinaire; feuilles marquées en dessous de zones transversales; hampe haute d'un pied, munie de bractées très-rouges dans le bas, et terminée dans le haut par un épi de fleurs pourpre violacé d'un bel effet. Culture des ananas; chez M. Cels.

ACACIE NOUVELLE, *Mimosa, nova species*. Cette espèce, probablement inédite, a du rapport avec l'*acacia suaveolens*, mais elle est plus vigoureuse; ses feuilles sont plus longues et 2 fois aussi larges, couvertes d'une poussière glauque : ses fleurs, également en épis axillaires, sont un peu plus grosses, d'un jaune plus foncé, vif et brillant. Culture des plantes de la Nouvelle-Hollande; chez M. Cels.

PANCRATIER A GRANDES FLEURS, *Pancratium grandiflorum*, HORTUL. : présumé hybride du *P. caribæum* et du *P. amœnum*. Port assez semblable à celui du premier, mais ses feuilles sont plus longues et plus étroites, longuement pétiolées : hampe comprimée, haute de 15 pouces; ombelle de 8 à 10 fleurs d'un blanc éclatant, longues et larges de 10 pouces, répandant une odeur délicieuse. Serre chaude et culture des crinum : obtenu par M. Lemon, et à fleuri pour la première fois en 1828.

ESCALONIE A FLEURS NOMBREUSES, *Escalonia flori-*

bunda Kunt. Synop. De Bourbon. Arbrisseau rameux, haut de 4 à 5 pieds, à pousses rougeâtres dans leur jeunesse; feuilles alternes, lancéolées, obtuses, glabres, finement dentées. En septembre, fleurs blanches, réticulées, disposées en thyrse paniculé et terminal; calice et bractées glanduleux. Terre mélangée; orangerie; multiplication facile de boutures. Chez le duc d'Orléans.

Périptère ponceau, *Periptera punicea*. Decand. Du Mexique. Sous-arbriseau à tiges effilées; feuilles cordiformes, hastées, subtrilobées; fleurs axillaires, solitaires, pédonculées, d'un rouge ponceau, à pétales dentés au sommet. Bonne serre tempérée; multiplication de graines et de boutures. Chez le duc d'Orléans.

Zephyranthe blanche, *Zephyranthes candida*. Bot. mag. *Amaryllis candida*. Bot. reg. Du Pérou. Ognon de la grosseur d'une noix, arrondi, brun-rougeâtre; 4-6 feuilles dressées, longues de 6-10 pouces; hampe de 6 pouces, terminée en septembre par une seule fleur verte à la base, dont les trois lobes intérieurs sont d'un blanc pur et les trois extérieurs lavés de rose au sommet. Cette fleur, ouverte, a 2 pouces de diamètre. Serre tempérée; multiplication de caïeux.

Zéphyranthe rose, *Zephyranthes rosea*. Bot. reg. Ognon petit, brun; 6-8 feuilles planes, longues de 5 à 7 pouces, larges de 3 ou 4 lignes; plusieurs hampes successives uniflores; en septembre, fleur petite, rose, à fond jaune-verdâtre. Culture de la précédente. Toutes deux chez le duc d'Orléans.

Budléia de Madagascar, *Budleia Madagascariensis*. Vahl. Arbrisseau sarmenteux, peu rameux, propre à faire des guirlandes, à écorce blanche et cotonneuse : feuilles ovales, lancéolées, aiguës, blanches, et cotonneuses en dessous; pendant l'hiver, grappe paniculée terminale de fleurs jaune-orangé, sans odeur, disposées 3 à 3 sur chaque pédicelle. Serre chaude, terre mélangée; boutures étouffées. (Jardin du Roi.)

Rhincanthéra a cinq étamines, *Rhincanthera pent-*

anthera. Kunth. De l'Amérique méridionale. Arbrisseau rameux, grêle, haut de 2 à 3 pieds, à rameaux carrés et un peu velus; feuilles opposées, les inférieures ovales-oblongues, les supérieures en cœur, toutes crénelées et un peu velues, la plupart violettes en dessous, à 5 nervures palmées; en tout temps, fleurs terminales, solitaires, assez grandes, d'un beau violet, à 5 étamines fertiles et 5 stériles. Serre chaude; terre de bruyère peu mélangée; boutures faciles sous cloche.

Ce genre paraît ne différer des *Rhexia* que par ses 5 étamines stériles. (Jardin du Roi.)

Cymbidium a feuilles d'aloès. *Cymbidium aloëfolium*. Sw. De l'Inde. Point de tiges; racines fasciculées; plusieurs feuilles très-roides, longues de 10 à 15 pouces, larges d'un pouce, obtuses et échancrées au sommet; à diverses époques, grappe simple, radicale, pendante, couverte de fleurs pédicellées, distantes, lavées de pourpre sale sur un fond jaune, larges d'un pouce, et produisant assez d'effet. Serre chaude; culture des orchidées. (Jardin du Roi.)

Violette Bruneau. Hortul. M. Bruneau, jardinier à Paris, rue du Mont-Parnasse, n° 6, cultive cette violette depuis quatre ans; elle lui a été donnée par un de ses amis, qui l'avait trouvée dans un bois de la Bretagne. C'est une variété de la violette ordinaire; elle est également odorante, mais elle s'en distingue : 1°. en ce qu'elle fleurit toute l'année; 2°. en ce que sa fleur est semi-pleine ou pleine; 3°. en ce que ses pétales intérieurs sont lavés de rose, de violet et de blanc, ce qui les fait trancher agréablement sur les pétales extérieurs, qui sont d'un beau violet. Elle donne rarement des fruits, et on n'a pas encore eu occasion d'en observer ni d'en semer les graines. On la multiplie aisément par ses stolons et par la division de ses touffes. Nous avons cru devoir lui donner le nom du jardinier qui l'a fait connaître, et qui l'a multipliée au point de pouvoir l'offrir maintenant au commerce et aux amateurs.

Kaulfulssie amelloïde, *Kaulfulssia amelloïdes*. Bot. Reg. Du Cap. Annuelle, petite: tiges diffuses;

feuilles linéaires un peu velues ; fleurs pédonculées, terminales, à rayons bleu-d'azur, et disque bleuâtre. Fleurit en septembre et octobre. Semer en pot et sur couche, et repiquer en place à bonne exposition. Donne difficilement de bonnes graines. Introduite, en 1826, par M. Loth, au Jardin du Roi.

Eranthème dressée, *Éranthemum strictum*. Bot. Reg. Le genre éranthème, créé par R. Brown, comprend plusieurs plantes rapportées précédemment aux genres *Justicia* et *Ruellia*. L'espèce dont il est question est haute de 2 pieds, rameuse, à tiges brunes et à feuilles ovales, aiguës, à peine dentées, glabres et luisantes. D'octobre en janvier, longs épis simples, grêles, terminaux, munis de bractées lancéolées et de belles fleurs bleues. Multiplication facile de boutures. Serre chaude ; au Jardin du Roi.

Bananier violet, *Musa sapientum violaceum*. Hortul. Cette variété se distingue par son *caudex* lavé d'une teinte violette qui se dégrade sous les feuilles et leur nervure médiane. Chez le duc d'Orléans.

Sur trois espèces intéressantes de Peuplier; par M. Noisette. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 32.) Populus

Le but de M. Noisette, dans cet article, paraît avoir été d'attirer l'attention des amateurs de beaux arbres sur trois peupliers, qui sont en effet très-beaux, et qui méritent d'être plus multipliés sur le sol de la France. Ce sont les *Populus nivea* Willd, *P. monilifera* Ait., et *P. ontariensis* Hortul. Les deux premiers étant connus depuis long-temps, nous nous bornons à joindre nos vœux à ceux de M. Noisette pour les voir multiplier davantage ; quant au troisième, les jeunes individus qu'en possède M. Noisette indiquent, par leur vigoureuse végétation, qu'il doit former un arbre de première grandeur. Leurs feuilles, longues de 9 à 10 pouces et larges de 6, sont légèrement dentées et blanchâtres ; les boutons qu'elles ont dans l'aisselle sont longs de 8 lignes, très-ouverts, et sécrètent une liqueur visqueuse d'une odeur très-suave. Ce bel arbre croît sur les bords du lac Ontario, dans l'Amérique septen-

trionale. Il ne mérite pas moins que les précédens d'être mulliplié.

Notice sur le Noyer noir, *Juglans nigra*, Lin., *et sur* l'Orme de Sibérie, *Planera crenata*, Desf.; par M. Camuzet, pépiniériste au Jardin du Roi. (*Journ. Soc. agro. prat.*, t. 1, p. 44.)

L'auteur a eu pour but, dans cette notice, d'inviter les pépiniéristes à multiplier davantage les deux arbres dont il parle, et de rappeler aux planteurs les avantages qu'ils sont susceptibles d'offrir. Le noyer noir, par sa croissance rapide, par sa grande élévation, par son port élancé, peut faire de superbes avenues. Son bois, couleur de marron foncé, d'un grain très-fin, élastique comme celui du frêne, est très-propre à faire des brancards de voiture. Débité en bardeaux, il résiste aux intempéries des saisons pendant trente ou quarante ans. Quant à sa culture, elle n'offre aucune difficulté, et il réussit dans les terres les plus médiocres.

L'*Orme de Sibérie*, encore moins multiplié que le précédent, se recommande par la qualité de son bois, qui a le liant et l'élasticité du micocoulier de Provence. On peut lui faire prendre des courbures précieuses pour l'industrie ; il ne le cède qu'au buis pour la dureté, et les sculpteurs marbriers en font d'excellens maillets Sa rareté vient de ce que, ses fleurs étant dioïques ou polygames, on n'en recueille pas facilement de graines; il faudrait en posséder plusieurs pieds rapprochés et de sexes différens pour en obtenir de bonnes graines; mais comme on le greffe en fente sur l'orme commun avec succès, rien n'empêche de le multiplier à volonté.

Note sur un nouveau Peuplier. (*l. c.*, p. 64.)

M. Leraud écrit, de Varsovie, à M. Noisette, qu'on trouve sur les bords de la Vistule un peuplier peu ou point connu en France, appelé dans le pays *bois national*, et qui paraît appartenir à la série des peupliers blancs. Son bois est employé à faire les plus beaux meubles; il a les qualités de l'orme tortillard,

du frêne et du buis. M. Lerand se propose d'en adresser quelques jeunes plants incessamment à M. Noisoitte.

Suite de la notice sur les plantes peu connues du Jardin du duc d'Orléans, à Neuilli.

Sida gigantesque, *Sida gigantea*, Dio. (*Prod.* 1, p. 469.) D'après la description que M Jacques donne de cette plante, nous ne voyons pas qu'elle soit propre à augmenter le nombre de celles admises à l'ornement des jardins. Nous la laissons donc aux botanistes.

Cacalie a feuilles en cœur, *Cacalia cordifolia*, Kunth. Nous en disons autant de celle-ci, jusqu'à ce qu'elle nous soit mieux connue.

Euphorbe a feuilles carénées, *Pedilanthus carinatus*, Bot. mag. Celle-ci n'est pas nouvelle; nous la connaissons beaucoup. Si elle fleurissait aussi abondamment dans nos serres chaudes que sous la zone torride, ce serait assurément une fort belle plante; mais quoiqu'on la tienne en tannée toute l'année, elle ne donne que quelques fleurs qui sont rouges, figurées en soulier, d'où le nom générique.

Note sur deux arbres peu connus, par M. Camuzet. (*l. c.*, p. 72.)

Orme pyramidal, Orme male, *Ulmus pyramidalis*, Hortul. L'auteur rappelle que cet arbre reste petit, qu'il forme naturellement une belle pyramide, que ses feuilles sont très-petites, et qu'il peut produire un effet charmant planté isolément dans un jardin pittoresque.

Orme d'Avignon, *Ulmus rugosa*, Hortul. Arbre de première grandeur : ses bourgeons sont gros, bruns, pubescens, munis de boutons obtus et renflés. Les feuilles sont grandes, elliptiques, rétrécies en pointe aux deux bouts, profondément dentées à dents surdentées, à nervures latérales nombreuses, parallèles, formant des sillons à la face supérieure, qui est d'ailleurs plane et chagrinée. Il y a une dixaine d'années que MM. Audibert frères, à Tarascon, l'ont mis dans le commerce.

Note sur un jeune arbre, unique en Europe, existant chez M. Standaert, à Gand; par M. Poiteau. (*Ann. Soc. d'hort. par.*, t. 4, p. 105.)

Ce petit arbre, extrêmement curieux, a paru à l'auteur être voisin ou congénère des *Araucaria*: il a les rameaux distiques et couverts de petites feuilles imbriquées. C'est le produit d'une graine donnée à M. Standaert, pendant qu'il était à Batavia, en 1824. Ce végétal, unique en Europe, passe très-bien l'hiver en orangerie. La note de M. Poiteau est accompagnée d'une bonne figure.

Nouvelle sorte de salade. (*l. c.*, p. 135.)

M. Bose ayant reçu de l'Ile-de-France des graines de cresson de l'Inde, *Sisymbrium indicum* L., les a semées au Jardin du Roi, à Paris, où cette plante s'est tellement multipliée en pleine terre, qu'on est obligé de la détruire en partie. Elle remplace la mâche pendant l'hiver, et lui est préférable; elle remplace aussi le cresson de fontaine et le cresson alénois avec avantage, parce que ses feuilles sont plus tendres et moins âcres; elle possède d'ailleurs les mêmes propriétés anti-scorbutiques.

Pomme calville à peau rose. (*Ann. Soc. d'hort. par.*, t. 3, p. 308.)

M. Borghers, à Lumigny (Seine-et-Marne), écrit qu'il possède un calville qui a la peau d'un très-beau rose. Quant à la qualité, elle n'a rien de supérieur à celle du calville blanc, mais sa couleur est très-agréable. L'auteur se propose de le multiplier.

Nous ferons une remarque sur cet article. L'auteur dit: « J'avais greffé, cette année, 250 paradis environ, » dont 80 calvilles. Celui dont je vous entretiens est » le seul qui ait présenté ce phénomène de dégénération ou plutôt de mélange de deux espèces. » Il nous semble que ce passage donne à entendre que le calville en question serait le résultat d'une greffe. S'il en était ainsi, ce serait la première fois que la greffe aurait

produit une variété. Nous aimons mieux croire que nous n'entendons pas ce passage, ou qu'il y a erreur dans sa rédaction.

Chou-arbre de Laponie. (*Journ. d'agr. du royaume des Pays-Bas*, t. 9, p. 29.)

M. Garnier, notaire à Auxonne, a reçu du directeur de la pépinière de Lyon, vingt graines de ce chou qu'on assure être très-différent du chou cavalier, du rutabaga et du chou ordinaire de Laponie. M. Garnier dit : 1°. qu'il prospère et pousse d'autant plus activement que le froid est plus vif; 2°. que ses feuilles sont longues de plus d'un pied; 3°. qu'à la seconde année il a 4 ou 5 pieds de hauteur; 4°. qu'alors sa tête se ramifie et que les rameaux acquièrent plus d'un mètre de longueur; 5°. que ses fleurs sont jaunes, panachées; 6°. que ses fruits ont 4 pouces de longueur; 7°. que son produit en graines est triple de celui des autres plantes oléagineuses; 8°. et enfin, que le fourrage qu'il produit pendant l'hiver est considérable. Il est à désirer que M. Vilmorin veuille bien fixer les idées à l'égard de ce chou, dans son article *grande culture*, dans le *Bon Jardinier*.

Nigelle naine. *Nigella damascæna pumila.* Hortul.

MM. Jacquin frères cultivent depuis peu cette charmante variété de la nigelle de Damas. Elle se tient droite, s'élève seulement à la hauteur de 4 à 5 pouces, et se couvre d'une très-grande quantité de fleurs blanches, on peut la semer depuis février jusqu'en juin. Semée à cette dernière époque, elle remplace avantageusement les pieds-d'alouette, soit en bordures, soit en massifs. MM. Jacquin l'ont déjà assez multipliée pour pouvoir en offrir à beaucoup d'amateurs.

MÉLANGES.

Société d'horticulture de Paris. Séances de novembre 1828.

M. le comte de Rouvroy, en annonçant l'organisa-

tion d'une société d'horticulture à Lille, fait connaître qu'il possède des *tigridia* à fleurs doubles. — M. Decoufflé présente une nouvelle rose à feuilles crépues, obtenue d'un semis fait en 1825. — M. Millet, d'Angers, annonce qu'il pratique la *greffe herbacée* sur les rosiers. — M. Alfroy présente une poire qu'il propose d'appeler poire d'horticulture, mais que plusieurs pépiniéristes assurent n'être autre chose que la *poire tarquin* ou d'*amour* de Duhamel. — M. le comte Marinais, d'Auberjon, dépose sur le bureau des fruits d'un poirier sauvage, qui sont reconnus de suite pour être de véritables *Saint-Germain*. — M. Vetillart, du Maus, envoie des graines de pommes-de-terre, qui ont produit des tubercules sur les tiges hors de terre; on remarque que ces productions aériennes sont malfaisantes, et qu'il serait dangereux de les manger.

Observations faites par J.-C. Loudon, directeur du *Gardener's magasine*, pendant son voyage en France et en Allemagne dans l'automne de 1828. (Février 1829, p. 1.)

L'auteur, dans l'introduction que nous avons sous les yeux, promet à ses lecteurs l'exposé des faits qui lui ont paru dignes de remarque pendant son voyage. Les observations d'un agronome aussi éclairé doivent inspirer toute confiance.

Le premier article est consacré à l'examen des qualités que l'on doit exiger dans un voyageur. Les énumérer d'une manière aussi judicieuse que l'a fait M. Loudon, c'est prouver qu'on les possède.

Tout agronome, dit-il, qui veut se tenir à la hauteur de son art et en suivre les progrès, doit non-seulement lire les ouvrages qui s'y rapportent, mais aussi visiter, à certains intervalles, les contrées voisines. Telle a été la cause de notre dernière excursion en France et en Allemagne dans l'automne de 1828. Les premières questions que nous nous sommes faites sont celles-ci : 1°. Quels sont les avantages que peut apporter un semblable voyage? 2°. Quelles qualités doit posséder celui qui l'entreprend? 3°. Comment doit-il envisager les nouveaux objets qui frap-

peront ses regards? 4°. Enfin, comment doit-il appliquer ses principes aux contrées qu'il parcourt?

Les réponses de l'auteur à ces deux premières questions, bien que dictées par une saine raison, n'offrent rien qui n'ait déjà été dit par d'autres; mais nous croyons pouvoir rapporter ce qu'il dit sur la manière de voir les objets : il connaît bien ses compatriotes, celui qui a tracé les lignes suivantes :

« Parmi les obstacles qui peuvent rendre un voyage » inutile, un des plus saillans est cette prééminence » que l'on est d'avance décidé à accorder à sa patrie; » notre réflexion s'applique particulièrement à nos » compatriotes : parce que nous l'emportons dans » quelques arts manufacturiers, nous croyons les au- » tres pays inférieurs en tout; et cependant un exa- » men impartial et attentif nous convaincra que, si » nous sommes supérieurs dans les arts utiles, nous » ne pouvons rivaliser pour tout ce qui tient au » goût, etc., etc. »

L'auteur termine ainsi son introduction : « Après » cet exposé général des objets qui ont dû fixer d'a- » bord notre attention, nous suivrons notre itinéraire » en commençant, dans notre prochain numéro, par » Brighton et Dieppe. »

Remarques sur les Sociétés d'horticulture et d'agronomie pratique de Paris, par M. Loudon. (*Gard. mag.*, décembre 1828, p. 487.)

Il ne nous appartient pas de discuter ici les causes qui ont provoqué une scission fâcheuse entre quelques-uns des fondateurs de la Société d'horticulture de Paris; mais il peut être utile de rapporter l'opinion du célèbre agronome anglais qui dirige le *Gardener's magazine*; sa présence récente à Paris lui a permis d'assister à ces débats, et en sa qualité d'étranger il a peut-être vu de plus haut, et examiné plus impartialement, quels ont été les torts respectifs. Cette seule considération nous suffirait pour rappeler ici les termes qu'il emploie, en rendant compte, dans son numéro de décembre 1828, des travaux de ces sociétés. Après avoir exposé d'une manière concise les discussions

scientifiques de la Société d'horticulture, dans son assemblée du 1er. octobre, et cité honorablement les noms de MM. Fulchiron, Godefroy, Soulange-Bodin, Boursault, etc. Il s'exprime ainsi sur la Société d'agronomie-pratique : « A l'époque, dit-il, où l'on posa les bases de la Société d'horticulture, un parti contraire prit naissance; ce parti, composé principalement de praticiens, reconnut pour chefs MM. Noisette et Boitard. C'est cette opposition, car on peut lui donner ce nom, qui est maintenant organisée, sous le nom de *Société d'agronomie pratique*; sa première assemblée a eu lieu le 6 octobre, sous la présidence du lieutenant-général Coutard. Elle se propose d'embrasser toutes les sciences qui se rapportent à l'agriculture et à l'horticulture. Elle publiera un journal entièrement consacré à l'amélioration de ces parties; quelques membres ont même promis de faire des cours gratuits sur la botanique, la physiologie végétale, etc., etc. Lorsque ce premier feu sera calmé, et lorsque les principaux chefs sentiront qu'ils doivent sacrifier quelques petits intérêts d'amour-propre à l'avancement de la science, il est probable que les deux sociétés et les deux journaux se réuniront. Des ouvertures ont déjà été faites dans la séance du 7 janvier; M. Boursault ayant fait la proposition de s'entendre avec la Société d'agronomie pratique, la Société d'horticulture, qui est l'aînée, a répondu qu'elle était disposée à recevoir les propositions d'accommodement qui lui seraient faites par sa jeune sœur. »

Sur les Sociétés horticoles d'Angleterre.

L'Angleterre possède un grand nombre de sociétés horticoles et agricoles, et les comtés les moins considérables n'ont rien à envier à la capitale. Des prix nombreux entretiennent une louable émulation; des idées grandes et larges ont servi de base aux règlemens de ces sociétés. Toute découverte, toute amélioration utile, de quelque genre qu'elle soit, reçoit sa récompense, et l'humble haricot vient toujours se placer à côté du *dahlia*, et l'emporte quelquefois sur son brillant,

mais inutile concurrent. Un aperçu général et rapide des divers prix accordés en 1828 peut justifier nos assertions.

Comté d'Yorck. Société horticole. Assemblée générale tenue le 3 septembre 1828. Parmi les prix décernés on remarque : 1°. celui donné à *John Lambe*, pour de magnifiques carottes ; 2°. celui donné à *Joseph Holmes*, pour des pieds de céleri argentés. Ce dernier présentait aussi de belles laitues pommées, des échantillons de pois, d'oignons, etc., etc. Du cresson doré, des choux, etc., venaient compléter la collection des richesses potagères du comté.

Durham, Northumberland. Société botanique et horticole de Durham, Northumberland et Newcastle-sur-Tyne. Assemblée du 5 septembre : 1°. prix décerné pour un plat de groseilles d'un parfum délicieux ; 2°. médaille de bronze pour six pieds de céleri. Des prix pour des échantillons analogues ont été distribués dans les sociétés : 1°. de Manchester ; 2°. de Lancastre ; 3°. de Northampton ; 4°. de Leicester ; 5°. de Bedford ; 6°. d'Essex ; 7°. de Gloucester ; 8°. de Worcester ; 9°. de Hereford ; 10°. de Suffolk ; 11°. de Berkshire ; 12°. de Glamorgan, etc.

Notice sur le Kamelia. (*Ann. Soc. d'hort. du dép. du Nord*, t. 1, p. 20.)

Nous n'extrairons de ce bon article d'amateur que la partie historique. L'auteur écrit *kamelia*, et non *camellia*, selon l'usage, parce que, dit-il, cet arbrisseau a été dédié au jésuite Kamel.

M. Chandler, cultivateur, à Londres, ayant gagné ou acquis huit variétés nouvelles de camellia, qui sont les *C. Chandlerii*, *aitonia*, *corallina*, *insignis*, *anemoneflora*, *alba rosa sinensis*, *florida* et *altheæflora*, les a livrées en 1826 à 50 souscripteurs, à raison de 900 fr. les huit, ce qui lui a valu une somme de 45,000 fr.

Notice sur le Tigridia. (*l. c.*, p. 23.)

Le *tigridia* ou *ferraria pavona*, est une des plus belles fleurs connues, et cependant sa culture est en-

core peu répandue. Planté en massifs ou en bordure en terre légère et humide, il donne une grande abondance de fleurs merveilleuses, dont chacune ne dure qu'un jour, il est vrai, mais qui se succèdent pendant trois mois. Les ognons se lèvent de terre en octobre, et se serrent dans un endroit aéré et sec à l'abri de la gelée, pour être remis en pleine terre en mai. Si, au temps de la floraison, on en coupe les tiges le soir, et qu'on les place dans des vases dans les appartemens, elles ouvriront leurs brillantes corolles le lendemain, et aucune autre fleur ne pourra leur disputer le prix de l'éclat et de la beauté. L'usage de les employer a orner ainsi les appartemens n'est pas encore établi, mais il mérite de se généraliser, d'autant plus que ces fleurs extraordinairement belles n'ont pas d'odeur. M. Torcq, jardinier à Fournes, près de Lille, en a obtenu, de graines, des variétés à fleurs plus grandes, qui ont 12 pétales au lieu de 6. M. le comte de Rouvroy a bien voulu nous en adresser plusieurs centaines d'ognons, que nous avons confiés à MM. Jacquin frères à Paris, afin qu'ils les multiplient dans leur établissement et les mettent dans le commerce.

Le même jardinier, M. Torcq, a mis dans le commerce une nouvelle rose fort intéressante, mentionnée dans le *Bon Jardinier* de 1829 sous le nom de *Thé Bourbon*, et dont nous devons également un pied à l'obligeance de M. le comte de Rouvroy. Nous l'avons mis entre les mains de M. Lemon, très-habile multiplicateur, qui bientôt pourra en offrir aux amateurs.

Du Coqueret comestible, *Physalis pubescens*, L. (*l. c.*, p. 27.)

Malgré l'article intéressant que les *Annales* donnent sur cette plante, son fruit ne sera jamais qu'un fruit de fantaisie, dont l'aigrelet peut paraître agréable dans les pays chauds, mais qui ne fera pas fortune dans les pays froids, quand même sa famille ne le rendrait pas suspect. Quant à l'ornement des jardins, il nous semble que ce coqueret n'est guère fait pour y contribuer.

Institut horticole de Fromont, créé et dirigé par M. le chevalier Soulange-Bodin.

Le jardin de Fromont a obtenu en peu de temps une célébrité qui récompense déjà son fondateur de ses soins et de ses dépenses. De jeunes jardiniers s'y présentent de divers côtés, attirés à la fois par la richesse toujours croissante des collections, et par les perfectionnemens successivement introduits dans les cultures.

Encouragé par ces heureux succès, et désirant les augmenter encore au profit de l'horticulture, M. Soulange-Bodin vient d'établir et d'organiser un *Institut horticole* dans son jardin de Fromont, à l'instar de l'Institut d'agriculture crée par M. de Dombasle sur sa terre de Roville.

L'Institut de Fromont embrassera l'étude et la connaissance des végétaux exploités dans les pépinières et dans les jardins, leur multiplication et leur application, soit à nos besoins, soit à nos plaisirs. A cet effet, il y est établi : 1°. un cours de botanique et de physiologie végétale appliquée à l'horticulture; 2°. un cours de culture appliquée aux arbres fruitiers, forestiers et d'ornement, aux plantes potagères et aux plantes d'agrément indigènes et exotiques; 3°. un cours de la théorie et de la composition des jardins; 4°. un cours de dessin applicable à la composition des jardins pittoresques et à l'étude des fleurs.

A l'appui de ces principaux élémens d'instruction théorique il sera joint : 1°. une bibliothèque contenant de bons livres élémentaires de botanique et d'horticulture; 2°. un cabinet renfermant les instrumens nécessaires pour les expériences et les démonstrations, ainsi que les modèles des meilleurs outils de jardinage, les principales substances qui entrent dans la composition des diverses sortes de terre, etc.

Cet Institut, ouvert dès ce moment, sera mis en activité le 1er. mai 1829.

Les élèves porteront le titre de *candidats d'horticulture*; le nombre n'en est pas limité. Pour être admis, ils devront savoir lire, écrire et compter, être âgés au

moins de quinze ans, et porteurs de bons certificats et de recommandations honorables. Ils s'engageront pour trois ans, et ne paieront aucune rétribution. Les élèves écriront de mémoire le résumé des leçons qui leur seront faites, et leurs cahiers seront examinés par les professeurs. Le cahier le mieux tenu aura droit à à une *prime d'honneur*; d'autres *primes d'honneur* seront en outre décernées aux élèves qui en seront jugés dignes aux examens généraux.

Les élèves qui auront parcouru d'une manière satisfaisante tous les degrés d'instruction pendant trois ans, recevront un BREVET constatant leurs études et leur capacité.

C'est ainsi que le fondateur de l'Institut horticole de Fromont espère former des jardiniers instruits dans toutes les branches de l'horticulture, et capables de diriger avec succès les établissemens auxquels ils seront appelés.

A compter du 1er. avril 1829, le fondateur publiera chaque mois un journal sous le titre de BULLETIN *de l'Institut horticole de Fromont*, dans lequel on trouvera l'analyse, non-seulement de tout ce qui se fera dans l'Institut horticole, mais encore les perfectionemens obtenus dans les autres jardins, les plantes rares, curieuses ou utiles nouvellement introduites, les travaux des sociétés nationales et étrangères, ainsi que l'extrait de tous les bons articles qui se publient sur l'horticulture.

Société de Flore de Bruxelles. — Exposition de février 1829.

On comptait 90 plantes dans la salle d'exposition. La médaille pour la plante la plus rare ou la plus récemment introduite, n'a pas été décernée : plusieurs plantes, qui aspiraient à ce prix, ont néanmoins été honorablement mentionnées.

L'*Iris susiana*, présentée par madame la comtesse de Roose, a remporté le prix consacré à la plante qui devait être en fleur précisement le 15 février. Le prix destiné à la plante la plus remarquable par sa beauté, son éclat et sa belle culture, a été remporté par une

Pæonia arborea rubra, exposée par M. Steenecruys, d'Anvers. Douze autres plantes qui briguaient ce prix ont été honorablement mentionnées.

Enfin le quatrième prix, affecté à la collection la plus riche en plantes rares et soigneusement cultivées, a été accordé à celle de M. Van Halewyck. Cinq autres collections ont reçu des mentions honorables.

Société d'horticulture d'Anvers. — Exposition de février 1829.

La salle contenait 92[illegible] plantes. Le prix pour la plus belle collection de plantes en fleurs a été donné à M. Fenner. Madame Moretus-Van-Colen a obtenu le premier accessit, et M. Parthon-De-Von le second. Le prix pour la plante la mieux cultivée a été remporté par un *Camellia striata* de M. Van-Hal. Un *Camellia alba simplex*, du même M. Van-Hal, a eu le premier accessit, et un *Rosa banksia flore luteo*, de M. Parthon-De Von a obtenu le second. 23 autres plantes, appartenant à divers a[illegible]ateurs, ont été honorablement mentionnées. Le prix pour la plante en fleurs la plus nouvellement introduite dans le royaume n'a pas été adjugé; le règlement n'a pas permis de l'accorder à un superbe *Gastonia palmata* en fleurs de M. P. de Caters. Le prix pour le contingent le plus riche en plantes rares a été décerné à M. Parthon-De-Von; le premier accessit a été donné à M. Steenmecruys, et le second à M. Fenner. Enfin le prix pour la plante dont la floraison offrait le plus de difficultés, ou était le plus éloignée de son époque naturelle, a été adjugé à un pied de *Rosa banksiæ varietas* de M. Fenner.

Société de Flore de la ville de Bruges. — Exposition de février 1829.

Il y avait 576 plantes exposées dans la salle du concours. Les plantes désignées pour être exposées en fleurs épanouies contre leur époque naturelle, étaient la *Rosa centifolia*, le genre *Amaryllis* et le genre *Azalea*: c'est l'*Amaryllis Johnsoni* qui a remporté le prix. Le premier accessit a été accordé à l'*Azalea pontica tricolor, folus crispis*, et le second à l'*Azalea purpu-*

rascens vittata, tous deux de la collection de M. Buschaert-Raepsaet. Le prix pour la plante la mieux cultivée a été remporté par un *Boronia pinnata* de la collection de M. Naert. Le premier accessit a été décerné à la *Paonia moutan* de M. Roels-Bertram, et le second à la *Paonia papaveracea* de M. Buschaert-Raepsaet. Un prix d'honneur, pour le contingent le plus riche en belles plantes, et remarquable par la diversité des espèces et la perfection de leur culture, a été remporté par M. Busschaert-Raepsaet. La médaille pour la plante la plus rare n'a pas été adjugée Un autre prix d'honneur était destiné au membre de la société qui, durant l'année 1828, aurait obtenu le plus de mentions honorables; mais MM. de Combrugghe et Van Nieuwenhuryse en ayant obtenu le même nombre, ce prix n'a pu être adjugé.

Notice sur la Société d'horticulture de l'Écosse, par M. le chevalier Musclet. (*Ann. Soc. hort. par.*, t. 3, p. 298.)

Le but de l'auteur de cette notice paraît avoir été d'attirer notre attention sur deux choses importantes, savoir, que les jardiniers de l'Écosse sont des hommes recommandables : 1°. par leur éducation, leurs connaissances variées et leur moralité ; 2°. par la rare intelligence qu'ils développent dans leurs cultures, puisque sous un climat brumeux de six degrés plus nord que Paris, ils obtiennent en plein air des fruits et des légumes au moins aussi savoureux que les nôtres. Cette rare intelligence des jardiniers écossais étant, sans contredit, le fruit de l'éducation soignée qu'ils reçoivent dans leur jeunesse, nous devons rappeler ici d'où leur vient un tel avantage sur les jardiniers français.

La religion de l'état en Angleterre est la protestante ; les ministres de cette religion se marient comme les autres hommes. Depuis le quinzième siècle les lois anglaises établissent et dotent un ministre du culte et un maître d'école ou instituteur dans chaque paroisse. Le premier a son presbytère, son jardin et son champ ; le second a son école et son jardin ; l'un et l'autre se

délassent de leurs travaux dans ceux de l'agriculture et du jardinage, qui pourvoient aux besoins de leurs familles. Ils soignent eux-mêmes l'éducation de leurs enfans, leur forment le cœur et l'esprit, les instruisent dans les devoirs de la vie sociale, les accoutument aux opérations horticoles et agricoles, leur donnent le goût de ces sciences, et leur laissent pour héritage des exemples respectables à suivre, l'habitude du travail et des connaissances pratiques et théoriques d'horticulture, et d'économie rurale et domestique.

Maintenant on devine pourquoi l'Angleterre offre tant de jardiniers distingués : c'est qu'ils appartiennent la plupart à des familles d'ecclésiastiques ou d'instituteurs. Leur éducation première a favorisé le développement de leur intelligence, et ils trouvent dans la pratique mille occasions de la mettre à contribution, tandis qu'un jardinier sans éducation ne fait quelques progrès qu'au moyen d'une très-longue et pénible expérience.

Note sur deux Oliviers trouvés en Crimée. (*Journ. d'agr. du royaume des Pays-Bas*, t. 8, p. 254.)

On a trouvé dans le sud de la Crimée deux sous-espèces d'olivier qui semblent y être devenues indigènes, si l'on ne doit pas plutôt dire qu'elles s'y sont acclimatées. L'une de ces sous-espèces est en forme de pyramide et porte un fruit ovale; l'autre a les branches pendantes et porte un fruit cordiforme très-gros. Ces arbres supportent bien la rigueur du climat de ces contrées. On a commencé à les multiplier de boutures, depuis 1822, au jardin impérial de Nikita, où ils ont résisté aux plus grands froids, tandis que des pieds d'olivier venus de France avaient péri pendant l'hiver de 1825 à 1826.

Nikita est situé sur la rive sud de la presqu'île Taurique. L'empereur y a fait établir un jardin d'expériences et d'acclimatation dont la conduite fut d'abord confiée au célèbre botaniste Sieven; il est maintenant sous la direction du chevalier capitaine Van Hartwiss. De cet établissement, dont l'étendue est de 40 hectares, sont envoyés des arbres fruitiers et au-

tres, à toutes les pépinières de la partie méridionale de l'immense empire de Russie. On y cultive déjà avec succès un grand nombre de variétés de fruits obtenues en Belgique; et une collection de près de deux cents variétés de poires, de pommes, de prunes, de cérises et de raisin, a été adressée l'automne dernier à M. Van Hartwiss, qui de son côté a envoyé en Belgique une collection de fruits propres à la Crimée et à l'Orient, ainsi que toutes les espèces de raisins originaires du Caucase, de la Perse et de la petite Asie.

Des greffes des deux sous-espèces d'olivier mentionnées ci-dessus, seront demandées, avec celles d'autres espèces, et de nouvelles boutures de vignes. La réussite, en Belgique, ne saurait être douteuse. Béni soit le nom des souverains qui procurent à leurs états le bienfait de pareils établissemens!

Cire végétale. (*l. c.*, p. 314.)

M. le baron de Serret, de Bruges, a adressé à la Société d'agriculture et de botanique de Gand, un morceau de de cire végétale recueillie par lui sur des *Myrica pensylvancia*; il en a obtenu 2 livres sur une surface de terrain de 150 pieds carrés, ce qui ferait 450 livres par an sur un arpent. On pourrait ainsi utiliser beaucoup de marécages où cet arbriseau vient très-bien, et d'où on ne retire que des exhalaisons malfaisantes.

Nouveau mastic. (*l. c.*, p. 314.)

Le célèbre chimiste Thenard a inventé un mastic dont l'horticulture peut tirer un grand parti pour revêtir des bassins, des conduits, souder des tuyaux, et que les jardiniers peuvent faire et employer eux-mêmes, vu sa grande simplicité. Il est si dur qu'il raie le fer, et s'oppose parfaitement à l'infiltration des eaux. Voici sa composition:

Sur 93 parties de brique ou argile cuite et réduite en poudre, mettez 7 parties de litharge pulvérisée très-finement, ajoutez-y la quantité d'huile de lin pure, nécessaire pour donner au mélange la consistance du plâtre gâché; alors on l'applique à la ma-

nière du plâtre, après avoir toutefois mouillé avec une éponge les corps sur lesquels on veut l'appliquer. Cette précaution est indispensable ; autrement l'huile s'infiltrerait à travers ces corps, et le mastic ne prendrait pas la solidité convenable. Lorsqu'il s'y fait des crevasses en séchant, on les emplit avec du même mastic. Ce n'est qu'au bout de trois ou quatre jours qu'il devient solide. Ce mastic a beaucoup de rapports avec le mastic de Dilh.

Influence de la lune. (*l. c.*, p 317.)

M. Sauer, directeur en chef des forêts, vient de renouveler une opinion fort ancienne, depuis longtemps abandonnée en France, parce que l'expérience ne l'a pas confirmée, mais très en vogue dans les colonies d'Amérique, où elle a été portée par les Européens lorsqu'ils s'y établirent. M. Sauer pense donc que la sève monte dans les arbres pendant l'accroissement de la lune, et qu'elle descend quand la lune décroît ; que le bois abattu pendant le croissant est attaqué par les vers, et n'est pas propre à la construction, tandis que celui abattu en décours, est plus durable et meilleur pour les constructions. Si ces différences existent en théorie, elles sont certainement fort légères puisque la pratique ne les aperçoit pas.

Observations sur la cause du jaillissement des eaux de puits forés ou fontaines artésiennes, avec deux planches gravées ; par M. le vicomte Héricart de Thury, président de la société d'horticulture de Paris. (*Ann. Soc. d'hort. par.*, t. 3, p. 289.)

Les puits forés ou artésiens ne sont plus une nouveauté, mais leur histoire sera toujours intéressante. L'art merveilleux de faire jaillir à la surface de la terre une eau vivifiante qui était enfouie dans la profondeur de ses entrailles, méritera toujours notre reconnaissance. Par son moyen, les terrains les plus stériles sont devenus fertiles ; on a établi des jardins où nos pères n'en soupçonnaient pas la possibilité ; des villes, des populations entières, qui manquaient d'eau, en sont maintenant abondamment pourvues ;

des usines, des machines de toute espèce sont mues par des fontaines jaillissantes, et l'aisance et la richesse paraissent avoir sorti de la terre avec ces eaux bienfaisantes.

L'ouvrage de M. le vicomte Hérieart de Thury n'étant qu'un résumé de l'histoire des puits forés ou fontaines artésiennes, n'est pas susceptible d'analyse; nous y renvoyons donc le lecteur, ainsi qu'à l'examen des deux planches que l'auteur a jointes à son ouvrage

Sur la naturalisation des plantes. (*Ann. Soc. d'hort. par.*, t. 3, p. 355.)

M. le chevalier de Gouffé-la-Cour écrit qu'il cultive en pleine terre, à l'air libre, le *Platolacea dioica*, la *Primula pruniticns* et le *Littea geminiflora*; mais M. le redacteur des Annales ayant oublié de dire quel pays habite M. de Gouffé-la-Cour, cet article est comme non avenu pour le lecteur.

Sur la Greffe; par M. Noisette. (*Journ. Soc. d'agro. prat.*, t. 3, p. 83.)

Le but de M. Noisette étant de prouver que le sujet n'influe en rien sur la qualité du fruit de la greffe, cet habile horticulteur ne trouvera guère d'adversaires que lui-même et M. Boitard, dans ce qu'il cherche à prouver; du moins nous ne connaissons qu'eux deux qui aient écrit, dans un livre assez connu (le *Bon Jardinier*), *que si* (pour le poirier) *l'on se servait, pour semis, de pepins provenant d'arbres entièrement sauvages, les fruits qu'on grefferait dessus seraient moins beaux, et leur saveur se ressentirait plus ou moins de celle des fruits du sujet.* C'est en 1825 que MM. Noisette et Boitard ont inséré cette phrase dans le *Bon Jardinier*, lorsqu'ils en étaient rédacteurs. Aujourd'hui M. Noisette écrit quatre pages pour la désapprouver, en oubliant toutefois de rappeler à ses lecteurs qu'elle lui appartient. N'aurait-il pas été plus simple, qu'au lieu de faire un long article contre lui-même, de s'opposer à lui-même, M. Noisette eût invité son vieil ami, le rédacteur actuel du *Bon Jardinier*, à supprimer ou à corriger cette phrase?

Par ce moyen simple et naturel, le public eût toujours ignoré que M. Noisette, que nous regardons tous, avec raison, comme un flambeau de l'horticulture, était sujet à tergiverser dans ses principes, aussi bien que ceux qui n'ont pas l'immense réputation qu'il s'est justement acquise.

Floraison de l'Agave americana. (*Ann. Soc. d'hort. par.*, t. 3, p. 356.)

M. Peters, à Valence, près Bordeaux, avait un pied de cette plante, âgé d'au moins quatre-vingt-sept ans bien constatés; le 28 mai 1828 elle a commencé à montrer sa tige, qui le 4 septembre suivant avait 15 pieds de hauteur et portait dix huit rameaux chargés de fleurs d'un vert jaunâtre.

Nous devons rappeler qu'en Amérique les tiges de l'*Agave americana* ne s'élèvent qu'à la hauteur de 8 à 10 pieds, qu'elles ont moins de rameaux, et que ceux-ci sont arqués, terminés chacun par une grosse ombelle de fleurs jaunes, et disposés en candélabre d'une manière si régulière et si agréable, que l'auteur de l'article ci-dessus n'aurait pas pu s'empêcher d'en faire la remarque, si la plante dont il parle eût présenté cette disposition La plante de M. Peters ne serait-elle pas l'*Agave fœtida?*

M. du Dresnay, colonel, à Saint-Pol-de-Léon (Finistère), apprend aussi a la Société d'horticulture, que l'*Agave americana* a fleuri dans son jardin en 1817.

Procédé pour conserver les Pommes-de-terre. (*Propagateur des procédés industriels dans le Midi*, t. 1, p. 417.)

On a remarqué que les pommes-de-terre enfouies à 3 pieds de profondeur dans la terre poussaient encore, mais qu'enfouies à 3 pieds ½ elles ne poussaient plus. C'est donc à cette profondeur qu'il faut enterrer les pommes-de-terre pour les préserver de la gelée qui les pourrit, et de l'air et de la chaleur qui les font germer : on les enterrera de préférence dans un terrain sec et sablonneux, et on battra bien la terre par-dessus.

Autre moyen. Remplissez un panier de pommes-

de-terre, plongez-les pendant quelques minutes dans l'eau bouillante, faites-les ensuite sécher en les étendant au soleil, puis portez-les en lieu sec à l'abri de la gelée. Elles ne germeront pas au printemps, et ne prendront pas le mauvais goût que les ménagères appellent *goût de pousse*. Nous observerons que ce dernier procédé détruit les germes des pommes-de-terre, et qu'elles ne sont plus propres à être plantées.

Sur une liqueur de table qu'on peut obtenir de la fleur du Chalef; par M. Madiot. (*Bulletin des sciences agr. et écon.*, oct. 1828, p. 286.)

La fleur du chalef, *Elæagnus angustifolius*, répandant une odeur très-suave, M. Madiot a imaginé d'en faire infuser une poignée dans un litre d'eau-de-vie pendant cinq à six semaines. Il a ensuite filtré la liqueur et y a mis un quart de livre de sucre. Cette liqueur, que l'auteur dit être bonne pour l'estomac, augmente de qualité en vieillissant.

Du Sucre considéré comme contre-poison du cuivre. (*Bulletin des Sciences agro.*, etc., avril 1828. p. 257.)

M. Duval introduisit dans l'estomac d'un chien, par le moyen d'un tube de caoutchouc, une dissolution de 4 dragmes d'oxide de cuivre dans l'acide acétique; au bout de quelques minutes il y injecta 4 onces de fort sirop; il répéta cette injection à chaque demi-heure, et employa en tout 12 onces de sirop. L'animal éprouva quelques tremblemens convulsifs, mais la dernière injection fut suivie d'un calme parfait; l'animal s'endormit et se reveilla sans ressentir aucune douleur.

M. Orfila rapporte plusieurs exemples de personnes qui, ayant avalé par accident ou à dessein des doses assez fortes d'acétate de cuivre, furent sauvées par l'usage du sucre. Il trouva constamment qu'une dose de vert-de-gris, qui aurait été capable de tuer un chien dans l'espace d'une heure ou deux, pouvait être avalée impunément, si on l'avait préalablement mêlée avec une grande quantité de sucre.

On sait que les ouvriers qui font les instrumens de physique, de mathématiques et d'astronomie, languissent et meurent la plupart empoisonnés lentement par le cuivre qu'ils travaillent : ne feraient-ils pas bien, d'après les expériences ci-dessus, de faire un grand usage du sucre dans leurs alimens, et d'en manger entre leurs repas?

Conservation des Œufs frais. (*Journ. d'agricult., etc., du royaume des Pays-Bas*, t. 9, p. 55.)

Cet article n'est pas de l'horticulture, il est vrai: mais comme les horticulteurs ont un grand besoin de savoir économiser, nous croyons que la recette suivante ne peut pas leur être indifférente. Voici les proportions d'eau et de chaux à employer.

Dans vingt-cinq à trente livres d'eau on jette cinq ou six livres de chaux grasse vive; on agite le mélange pendant quelques instans à diverses reprises; on laisse déposer la chaux et on décante l'eau parfaitement limpide qui en a dissous une partie; on verse de cette eau dans le bocal qui contient les œufs, jusqu'à ce qu'elle les surmonte de 2 à 3 pouces; on saupoudre dessus un peu de chaux vive, et l'on ferme le bocal. Des œufs conservés de cette manière se sont trouvés excellens à manger au bout de six ans.

Racine d'abondance. (*Journ. d'agricult., etc., du royaume des Pays-Bas*, t. 9, p. 85.)

Ce bon article appartenant à la grande culture, nous ne pouvons pas nous y arrêter; mais nous remarquerons que l'auteur aurait dû dire à quel genre de plantes appartient cette racine, car tout le monde ne sait pas que la racine d'abondance est une *betterave*, aussi-bien que la *racine de disette*.

Maladie dite de la Gomme. (*Journ. d'agric.etc., du royaume des Pays-Bas*, t. 9, p. 123.)

Un cultivateur des environs de Bruxelles prétend avoir trouvé un moyen infaillible pour guérir cette maladie sur le pêcher, le cerisier et le prunier. Ce moyen consiste à scarifier profondément la plaie avec

un instrument tranchant en forme de spatule, à la nettoyer avec du suc d'oseille de l'espèce la plus acide, à emplir la cavité avec de la même oseille réduite en pâte, à recouvrir le tout d'onguent de Saint-Fiacre, maintenu avec un morceau de vieille toile ligaturée avec une corde ou un osier. L'opération doit se faire de préférence au printemps.

BIBLIOGRAPHIE.

ROSETUM GALLICUM, ou *Énumération méthodique des espèces et variétés du genre Rosier;* par N. DESPORTES (1).

L'auteur commence ainsi son livre : « C'est sans » doute un excès de témérité que de vouloir dresser » l'inventaire des nombreuses espèces, variétés et sous-» variétés du genre rosier, qui naissent spontanément en » France, ou qui y sont généralement cultivées?... Il » est presque impossible de ramener au type normal » la plupart des rosiers hybrides, nés d'une féconda-» tion croisée, dans lesquels on reconnaît des caractères » propres à plusieurs espèces. Leur nombre, qui va en » augmentant chaque année, ne fera qu'accroître de » plus en plus la confusion qui existe déjà dans leur » nomenclature. »

D'après cet aveu, il semble que l'auteur aurait dû être disposé à remettre son manuscrit dans sa poche, puisqu'il ne prévoyait pas la possibilité de surmonter les nombreuses difficultés inhérentes au sujet. Cependant il l'a publié, et les lecteurs y ont remarqué trois choses : 1°. Les uns ont applaudi en voyant 2,502 noms de roses, parce qu'ils ont cru que ces noms indiquaient autant d'espèces bien constatées; 2°. d'autres, plus au courant du nombre des roses existantes, ont cru que l'auteur n'avait pas fait un examen assez sévère de la synonymie, qu'il n'avait pas assez comparé les roses entr'elles, et qu'il en admettait un nombre beaucoup plus grand que celui qui existe réellement; 3°. les

(1) Nous apprenons à l'instant, que M. Desportes a changé ce titre en celui de *Roses cultivées en France.*

autres enfin auraient désiré que l'auteur s'en fût tenu à l'énumération des roses méritantes et bien reconnues pour telles, ce qui en aurait réduit le nombre à moins de 200. La première et la troisième de ces considérations tenant au goût particulier des personnes, nous ne nous y arrêterons pas. Quant à la seconde, elle sera toujours une pierre d'achoppement où échouera celui qui n'aura pas sous les yeux toutes les roses dont il veut parler. M. Desportes est dans ce cas, il le sait mieux que tout autre. Cela n'empêche pas que son livre ne soit fort utile aux amateurs et à la science sous plusieurs rapports : 1°. les roses y sont classées selon la méthode de Lindley, qui est la meilleure connue ; 2°. le lieu où chaque espèce a été trouvée, et le nom de celui qui l'a découverte, obtenue ou nommée, sont soigneusement indiqués ; 3°. la couleur de chaque rose est également indiquée ; 4°. quand la fleur est simple, l'auteur la désigne par une étoile, afin que les personnes qui ne s'attachent qu'aux fleurs pleines ou doubles ne puissent s'y tromper.

Catalogus plantarum Horti regii parisiensis, etc., auctore Renato Desfontaines, regiæ Scientiarum Academiæ socio, nec non botanices in Horto regio Parisiensi professore. Editio tertia. — A Paris, chez J.-S. Chaudé, rue de la Harpe, n°. 56.

Les horticulteurs qui font le commerce de plantes, attendaient cet ouvrage avec la plus grande impatience, afin d'avoir une autorité sur laquelle ils pussent s'appuyer dans la nomenclature des plantes de commerce. Les botanistes de leur côté y trouveront aussi beaucoup d'avantages. Le savant professeur y a débrouillé la synonymie de plusieurs plantes difficiles à reconnaître, et comme de bonnes figures font encore mieux reconnaître les plantes que les descriptions les plus exactes, il cite, à la suite de chaque espèce, une ou deux des meilleures gravures qui en ont été publiées.

PARIS. — IMPRIMERIE DE FAIN, RUE RACINE, N°. 4.
PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE.

(JUILLET 1829.)

Corrections à faire au numéro précédent.

Page 25, CYMBIDIUM A FEUILLES D'ALOÈS, *Cymbidium aloëfolium*, lisez : CYMBIDIUM A FLEURS PENDANTES, *Cymbidium pendulum*.

Page 29, ligne 14, *Sisymbrium indicum* L. Lisez : *Senebiera pinnatifida*. DÉC. Cette rectification est d'autant plus nécessaire que le *Sisymbrium indicum* n'est pas mangeable, et que d'ailleurs il ne se multiplie pas avec la même facilité que le *Senebiera pinnatifida*. C'est sous ce dernier nom qu'il faudra demander au Jardin des Plantes, la salade de M. Bosc, indiquée dans le précédent numéro de *la Revue horticole*, page 29.

Page 32, ligne 27, après *Gard. Mag.*, décembre 1828, page 487, ajoutez, et février 1829, p. 67.

Note de l'éditeur de la Revue horticole.

Dans un article du *Journal de la société d'agronomie pratique*, on a mis en doute notre bonne foi en nous accusant d'avoir dénaturé l'opinion de M. Loudon sur les sociétés d'horticulture de Paris.

Si nous eussions reconnu quelque inconvenance dans les articles de M. London, nous ne les aurions point publiés ; mais on voulait à tout prix, sans doute, nous critiquer, et l'auteur de cette critique s'est attaché à nos citations du *Gardener's magazine* où, dans vingt-cinq lignes, il a su trouver *onze erreurs et douze calomnies*. Cet auteur n'a pas craint de manquer à la dignité d'une société aussi estimable, en rendant le journal de ses travaux agricoles l'organe d'une critique amère et mal fondée, et en se servant des épithètes injurieuses de maladroit, d'ignorant, de calomniateur, etc.

Pour toute réponse, nous citons le texte de M. Loudon dont nous avions donné l'extrait dans notre numéro d'avril, et nous renvoyons les épithètes du critique à qui de droit.

Mo. Bot. Garden.
1885.

Gardener's magazine, dirigé par M. LOUDON, n°. XVII, décembre 1828, page 488.

Société d'Agronomie Pratique. — From the time of the establishment of the Horticultural Society of Paris, an adverse party has existed, chiefly of practical men, at the head of which seems to be M. Noisette and M. Boitard. The latter is the editor of the *Journal des Jardins* (of which we shall give an account in a succeeding Number), which has appeared in monthly numbers since January last, and contains a critical review of the *Annales de la Société d'Horticulture*, as publishe . This horticultural opposition, as it may be called, has begun to organise itself, and its first Meeting was held on October 6th, under the name of *la Société d'Agronomie pratique*: the president, Lieutenant General Comte Coutard. This Society proposes to embrace all the sciences which have relation to agriculture and horticulture; it will publish a journal entirely consecrated to subjects which contribute to the progress of culture; its members will also give public and gratuitous courses of lectures on botany and vegetable physiology applied to horticulture, and on all the branches of the natural sciences which bear relation to agriculture. M. Boitard, who will be an active member of this Society, has promised to report its progress to us from time to time. In all probability the two societies and the two journals will end in a union; either in consequence of a greater regard, in the leading members, for the prosperity of horticulture, than for the display of party feeling; or from that comparative indifference to both, which is the necessary result of powerful exertion.

N°. XVIII, février 1829, page 66.

The Horticultural Society of Paris held a Meeting on the 17th, which was wholly devoted to discussions relative to printing the *Annales* of the Society, and the best mode of preparing a monthly calendar for their journal. Another Meeting, on January 7., was chiefly occupied with a proposition made by M. Boursault, for the union of the Société d'Agronomie Pratique (Vol. IV. p. 488.) with this Society, regarding which, the latter Society, as the elder, declared its willingness to receive propositions from its younger sister.

Dans le même article du *Journal de la société d'agronomie pratique*; la *Revue horticole* est présentée comme publiée *dans l'intention de rendre au* BON JARDINIER *l'ancienne bienveillance du public* : ce serait un bel éloge de la *Revue horticole ;* mais pourquoi le faire aux dépens du *Bon jardinier* rabaissé si injustement ? car l'article du critique en question ne détruit point les

faits, et tout le monde sait que le *Bon jardinier* continue à jouir de la bienveillance des amateurs qui, chaque année, au nombre de trois mille et plus s'empressent de se le procurer, et que les traductions qui s'en font en langues étrangères obtiennent un succès aussi flatteur que les éditions françaises.

Si le *Bon jardinier* a eu le malheur de déplaire à l'auteur qui l'a attaqué avec autant d'inconséquence, il en est bien dédommagé par des suffrages pesés dans une plus juste balance : l'honorable président de la Société d'agronomie pratique a adressé à l'un des rédacteurs du *Bon jardinier* la lettre suivante au nom de la société.

A monsieur Poiteau, rédacteur principal du Bon Jardinier.

Paris, 4 janvier 1829.

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous prier, au nom de la Société d'agronomie pratique, de vouloir bien agréer tous ses remercîmens pour l'hommage que vous avez bien voulu lui faire du *Bon jardinier* pour l'année 1829.

Ce bon et excellent ouvrage sera déposé aux archives de la société, et ne manquera pas d'être très-utile à ses travaux.

Recevez, monsieur, etc.

Signé comte de Coutard.

Nota. L'éditeur de la *Revue Horticole* rappelle au public que ce résumé est fait dans le but :

D'informer les amateurs des nouveautés et perfectionnemens qui s'introduisent successivement dans les diverses branches de l'horticulture,

De leur donner la substance des journaux qui traitent de cette science, et qui se publient en France et dans les pays étrangers;

De faire jouir les acquéreurs du *Bon Jardinier*, des nouvelles d'Horticulture tous les trois mois;

Enfin, d'éviter l'acquisition annuelle de cet ouvrage, en se procurant seulement la Revue Horticole, si on veut ne connaître que les nouveautés sans s'attacher à posséder un ouvrage toujours complet, et où sont intercalés chaque année, à leur place, les principes consacrés par l'expérience, et les plantes nouvellement acquises.

PHYSIQUE VÉGÉTALE.

Nouvelle explication des directions que prennent la racine et la tige d'une jeune plante mue circulairement dans un plan, soit vertical, soit horizontal, et conséquences qui en résultent en faveur de la théorie qui admet qu'un arbre est formé des productions particulières de tous ses bourgeons; par M. Poiteau. (*Ann. soc. d'hort.* t. 4, p. 297.)

Ce mémoire comprend deux hautes questions de physiologie végétale. L'auteur pense que les graines se polarisent dans leur germination; que le bout radiculaire devient l'un de leurs pôles, et le bout caulinaire l'autre pôle; qu'il se dégage du pôle radiculaire un fluide qui tend à se mettre en rapport avec un autre fluide contenu dans la terre, et que c'est le fluide radiculaire qui, en s'échappant, entraîne avec lui la racine, et la détermine à s'enfoncer en terre; qu'il se dégage du pôle caulinaire un fluide différent, qui tend à se mettre en rapport avec un autre fluide répandu dans l'atmosphère, et que c'est le fluide caulinaire qui, en s'échappant, entraîne la tige, et la détermine a s'élancer dans l'air. Aucun fait connu ne s'oppose à cette explication, qui paraît fort naturelle.

La seconde question que traite M. Poiteau est relative à l'accroissement des végétaux au moyen de leurs bourgeons. Cette question n'est pas nouvelle, mais elle était encore en litige parmi les savans, et l'auteur croit l'avoir résolue affirmativement. Il soutient qu'un bourgeon se polarise et se développe absolument comme une graine; qu'il produit par en bas des racines latentes qui constituent les fibres du bois, et contribuent à son épaississement, conjointement avec le tissu cellulaire rayonnant, et il prouve, par des exemples irrécusables, que quand les fibres ou racines latentes des bourgeons ne descendent pas jusque dans la terre, le bas du tronc cesse de croître et périt. Il résulte de ces considérations, qu'un arbre n'est pas un individu simple comme un animal, puisque ce dernier n'a qu'un centre vital, tandis qu'un arbre a autant de centres vitaux que de bourgeons, et qu'en consé-

querce, il est parfaitement comparable à certains polypiers également composés d'un grand nombre de polypes qui forment, comme les bourgeons d'un arbre, une seule masse commune.

Après avoir rapporté quelques faits tendant à démontrer que ce sont les libres descendantes des feuilles, qui forment le liber, et par conséquent, l'écorce des arbres, l'auteur rappelle la position des trachées dans les arbres mono et dicotylédons ; et d'après une observation qui lui est particulière, il est porté à croire qu'elles sont les conducteurs du fluide électrique, et même que c'est ce fluide qui leur donne la forme spirale qu'elles affectent constamment. Le mémoire de M. Poiteau est accompagné d'une planche fort bien gravée, contenant vingt-cinq figures à l'appui de ses assertions, et se termine par un résumé que nous allons copier textuellement, pour donner une idée du plan et du but de l'auteur.

« J'ai entrepris ce Mémoire, dit l'auteur, dans l'intention de prouver que, dans l'expérience de MM. Knight et Dutrochet, ce n'est pas au moyen de la gravitation seule, comme le pense M. Knight, que les plantes soumises à son expérience dirigent leur racine en dehors de la roue, ni au moyen de globules nerveux, comme l'insinue M. Dutrochet, mais bien par trois moyens combinés. En effet, le résultat obtenu émane d'une force de projection rayonnante engendrée par un mouvement circulaire très-rapide, et de la forme et de la pesanteur des corps soumis à cette force de projection. Les corps soumis à l'expérience par ces Messieurs, étaient des plantes allongées ou qui se sont allongées ; elles avaient le bout radiculaire plus pesant que le bout opposé ; le bout le plus pesant se dirigeait en avant et tendait à s'échapper le premier, selon la loi de la pesanteur, qui veut que, quand un corps allongé a un bout plus pesant que l'autre, le bout le plus pesant aille toujours en avant, dans quelque direction que ce puisse être ; et comme tout corps allongé de nature quelconque, animé ou inanimé, qui a un bout plus pesant que l'autre, donne constamment le même résultat que les plantes employées par MM. Knight et

Dutrochet, si on le soumet à la même expérience, il en résulte que ces Messieurs ont fait une expérience physico-mécanique et non une expérience de physiologie végétale, comme on l'a cru jusqu'à ce jour. Il convient donc que les botanistes rayent l'expérience de MM. Knight et Dutrochet du catalogue des expériences de physiologie végétale.

» En même temps que je purge la science des végétaux d'une difficulté hétérogène qui en arrêtait les progrès, j'enrichis cette science de nouvelles observations fort importantes. Je confirme la grande ressemblance, ou plutôt l'identité qu'il y a entre une graine et un bourgeon. Je fais voir que chaque bourgeon est un centre vital aussi-bien qu'une graine; qu'ils croissent et se développent absolument l'un comme l'autre. Je prouve qu'un arbre n'est pas un individu simple comme un animal; qu'il est composé de toutes les productions particulières de ses bourgeons. Je démontre que ce sont les racines latentes et descendantes des bourgeons, connues sous le nom de *fibres*, qui, jointes au tissu cellulaire rayonnant qu'elles traversent, forment le tronc des arbres et produisent son épaississement. Je rappelle qu'un arbre ne vit qu'à la face externe de son aubier, à la face interne de son liber et à ses extrémités, et que, sous ce rapport, il ressemble à certains polypiers, qui ne sont également vivans qu'à leur circonférence. Enfin je rassemble des faits irrécusables en faveur de la théorie établie par M. Du Petit-Thouars, afin qu'on ne puisse plus la révoquer en doute, et qu'elle entre dans les connaissances que doivent posséder les horticulteurs qui s'occupent de la multiplication des végétaux par boutures.

» En rapportant tous ces faits, il était bien naturel que je cherchasse à indiquer leur cause; mais ne pouvant en trouver d'autre que la *polarisation des végétaux*, et sachant que l'Académie des Sciences ne se croit pas encore autorisée à l'admettre au rang des vérités incontestables, j'ai dû exposer ces faits sans parler de leur cause, et resserrer mon opinion particulière sur la polarisation dans la note placée page 8.

» Quant à ce que j'ai avancé sur la formation et les

fonctions des trachées, c'est une hypothèse que la physique seule peut élever au rang des vérités, ou rejeter parmi les erreurs. »

Notice sur la faculté qu'ont certaines graines de conserver leur vertu germinative. (*Journal d'Agricult., etc. Royaume des Pays-Bas*, t. 9, p. 314.)

On rapporte dans cette notice, comme une chose extraordinaire, que Théodore de Saussure, après avoir fait germer du blé, l'a arraché et fait sécher, et que l'ayant planté une seconde fois, ce blé a germé de rechef et poussé comme un autre : on ajoute qu'après le blé, ce sont l'orge et le seigle qui montrent cette *vitalité robuste et prodigieuse*. Mais ce fait ne peut surprendre que ceux qui ne connaissent pas l'organisation des plantes. D'abord, tous les monocotylédons perdent promptement leur radicule dans l'acte de la radification, et des radicelles latérales la remplacent : voilà pourquoi aucune plante de cette classe n'a de pivot. Quand la radicule du blé, de l'orge, de l'avoine, du maïs, etc., a de 4 à 24 lignes de longueur, on peut la retrancher ou la faire périr, sans danger pour la graine, parce qu'il existe autour de la base ou de l'origine de cette radicule, deux, trois ou quatre mamelons qui renferment autant de radicelles destinées à remplacer la radicule primitive, dont l'existence est naturellement de très-courte durée. Ainsi, puisque le blé doit perdre naturellement sa radicule peu de temps après sa germination, Théodore de Saussure n'a fait que hâter une chose que la nature aurait faite le lendemain ou peu de jours après.

CULTURE.

Sur la culture de l'ananas.

En 1827, M. Poiteau a signalé à la société d'horticulture de Paris, un nouveau procédé qui s'introduisait alors dans la culture des ananas au potager du roi, à Versailles, et la société a nommé une commission pour en prendre connaissance et lui en faire un rapport; mais il ne paraît pas que la commission ait rempli son mandat, puisque les annales de cette société

n'en parlent pas. Ce nouveau procédé consiste à planter, au mois d'avril, les œilletons en pleine terre sous châssis, au lieu de les planter en pot, selon l'usage ordinaire : par ce moyen, les jeunes plantes profitent plus en six mois, qu'elles ne feraient en deux ans dans des pots. A l'époque dont parlait M. Poiteau, le jardinier du roi n'osait pas encore laisser passer l'hiver à ses ananas dans la pleine terre sous châssis, et il les relevait pour les planter *à cul nu* dans des pots qu'il rentrait en serre chaude pour y passer l'hiver.

Cette année 1829, contre notre attente, le jardinier du roi n'est pas encore plus hardi, et il rentre toujours tous ses ananas en serre pendant l'hiver. Cependant il a fait une innovation heureuse ; il a planté des plantes faites en pleine terre dans la serre même, et il a tout lieu de s'en féliciter, car elles sont devenues beaucoup plus fortes qu'à l'ordinaire, et les fruits qu'elles ont aujourd'hui, 20 mai, sont plus beaux et plus gros que ceux des plantes de même âge tenues en pots. L'intention du jardinier est pourtant d'en laisser aussi bientôt en pleine terre sous châssis, jusqu'à ce qu'elles y aient donné leur fruit.

Ce dernier procédé est déjà employé depuis plusieurs années à Frauendorf, non loin de Munich, d'après un rapport de M. Loudon, inséré dans son *Gardener's Magazine* (décembre 1828.) Mais la culture qu'on y suit, selon le même rapport, nous paraît susceptible de beaucoup de perfection. On y met les plantes à un pied de distance, ce qui est évidemment trop près pour qu'elles puissent trouver l'air et la nourriture dont elles ont besoin ; on laisse la même plante porter successivement jusqu'à 4, 5 et 6 fruits qui sont nécessairement très-petits et de peu de valeur, etc.

M. Lenon, très-habile cultivateur à Paris, tient aussi des ananas en pleine terre, qui ont très-bien passé l'hiver rigoureux que nous venons d'éprouver, et dont la végétation est très-satisfaisante : il est dommage que les plantes soient aussi trop près les unes des autres.

S. A. R. Madame, duchesse de Berry, fait également cultiver des ananas en pleine terre dans ses jar-

dins de Rosny. Nous ne les avons pas vus, mais on assure qu'ils sont très-beaux. D'après toutes ces données, on peut croire que la culture de l'ananas est à la veille de se simplifier, comme celle de tant d'autres plantes, et que ce fruit délicieux deviendra enfin accessible à la petite fortune.

Fait nouveau sur la fertilité de la terre tirée d'une grande profondeur.

En mars 1828, M. Godefroy, pépiniériste à Ville d'Avray, a fait tirer du sable à 10 pieds de profondeur, pour un usage particulier. Ayant un tas de ce sable d'environ quatre tombereaux de reste, il l'a formé en pyramide, et en avril de la même année, il a planté dessus douze touffes de pomme-de-terre dite *cornichon jaune*, qui ont produit des tubercules beaucoup plus considérables que la même espèce plantée en terre ordinaire, tandis qu'il n'a poussé aucune espèce d'herbe sur ce même sable.

Ce fait, dont nous avons été témoin, est en contradiction avec l'opinion généralement admise, basée aussi sur des faits, savoir, qu'il faut qu'une terre ait été exposée quelque temps aux influences atmosphériques pour devenir fertile. Il résulte de ceci, que nos règles admettent des exceptions, et que nous ne connaissons guère l'exigence ou l'indifférence de beaucoup de plantes pour telle ou telle qualité de terre.

Méthode pour obtenir des fleurs tardives de renoncules, par M. Henry Groom (*Gard. mag.*, n° xi, pag. 293).

L'auteur de cet article tient plus qu'il ne promet, car il indique la manière d'obtenir des fleurs de renoncule pendant toute l'année. Cette manière consiste à en planter tous les mois et à leur donner des soins convenables quand la saison n'est plus favorable à leur végétation.

Dans les jardins royaux de Munich on a des renoncules sans interruption, pendant les douze mois de l'année. Nous ne pensons pas que les jardiniers de Paris aient besoin d'instruction à cet égard; ils font des

choses beaucoup plus difficiles, et dès qu'ils sentiront qu'il peut être avantageux d'offrir aux amateurs des fleurs de renoncules en toute saison, ils en auront.

MULTIPLICATION.

Essai sur les Boutures dans l'eau; par M. Neumann.

(*Journ. agro. prat.*, p. 161.)

On peut se rappeler qn'il y a vingt et quelques années on voyait feu le professeur Thouin faire une très-grande quantité de boutures dans l'eau pour des expériences physiologiques; qu'il a soumis à ses expériences des végétaux à bois de toutes les duretés, et qu'enfin il a obtenu des succès et des non-succès très-variés. Les résultats de ces expériences sont consignés dans le second volume, page 562, du cours de culture de ce vénéré professeur, publié par M. Oscar le Clerc, son neveu et son élève; on y voit que M. Thouin n'est pas l'inventeur des boutures dans l'eau, mais qu'il conseille d'employer ce moyen pour la multiplication des arbres rares qui ne réussissent pas par les moyens ordinaires.

Ce conseil a été entendu, et voilà qu'au moyen de boutures dans l'eau, M. Neumann est parvenu à faire pousser des racines à des rameaux de *Blakea trinervia*, *Conocarpus erecta*, *Portlandia grandiflora*, et à d'autres d'une multiplication très-difficile par le procédé ordinaire.

« Au mois de mars dernier, dit-il, j'ai essayé de » mettre quelques-unes de ces plantes dans de petites » cloches remplies d'eau de Seine; j'ai enfoncé ces » vases dans la tannée d'une couche chaude, et je les » ai recouverts d'une autre cloche à bouture, comme » cela se pratique ordinairement.... Quinze jours » après je m'aperçus que plusieurs de mes boutures » avaient déjà des racines longues d'un pouce, tandis » que celles des mêmes espèces qui étaient dans la » terre, sous cloche, depuis quatre mois, n'avaient » encore produit aucune apparence de racines.

» Je craignais que mes plantes reprises dans l'eau ne » s'accommodassent pas de la terre dans laquelle je » les plantai; mais ma crainte fut vaine, car je peux

» montrer, dans ce moment, des sujets obtenus par » ce moyen, qui se portent à merveille. »

Le Giroflier, *Caryophyllus aromaticus*, qu'on n'a encore pu ni greffer, ni bouturer, est maintenant soumis à la même expérience ; il commence à former des bourrelets, et M. Neumann espère beaucoup qu'il en sortira des racines.

Ainsi, voilà l'éveil donné. M. Neumann avertit qu'il n'a pas changé l'eau de ses boutures: on peut essayer de la changer, on peut l'empêcher d'être en contact avec l'air contenu sous la cloche, etc. Nul doute que ce moyen ne soit susceptible de se perfectionner.

Greffe en écusson au printemps par M. Margat, Pépiniériste à Vitry-sur-Seine. (*Ann. soc. d'hort.* Paris, t. 4, p 196.)

M. Margat rappelle qu'en 1816 et 1817 toutes les greffes faites en écusson, au mois d'août, ont manqué à cause des grandes pluies qui sont tombées dans cette saison, et qu'en pareil cas l'usage est de rabattre les sujets manqués pour leur faire pousser de nouveaux jets que l'on greffe, l'année suivante, à œil dormant.

M. Margat n'a pas rabattu ses sujets manqués, et il les a regreffés dès le printemps suivant en écusson, à œil poussant, avec un plein succès ; de sorte qu'il n'a pas perdu une année de végétation comme ceux qui avaient rabattu leurs sujets, pour les greffer à œil dormant sur nouvelle pousse, en août. Ce nouveau procédé, qui a d'abord étonné les pépiniéristes auxquels M. Margat l'a communiqué, est maintenant généralement employé dans les pépinières de Vitry, sur les sujets dont la greffe à œil dormant, du mois d'août, n'a pas réussi.

NATURALISATION.

M. Cels fait connaître qu'un pied de *Gordonia pubescens*, cultivé chez lui, en pleine terre, depuis plusieurs années, a parfaitement résisté aux quatorze dégrés de froid de l'hiver dernier, et qu'ainsi ce bel arbre de trente pieds, qui se couvre en août et septembre de grandes fleurs blanches exhalant une

agréable odeur de violette, peut être considéré comme naturalisé à Paris.

TERRES ET ENGRAIS.

Notice sur la terre de bruyère et sur une terre composée, susceptible de la remplacer dans certaines cultures, par M. Philippar fils. (*Journ. Soc. agro. prat.*, p. 129.)

M. Philippar fils, l'un des jardiniers du roi à Trianon, est un jeune homme de grande espérance qui ne se traîne pas dans la routine, et qui, par ses réflexions et ses méditations, se distingue honorablement de la foule des praticiens ordinaires. Sa notice, parfaitement écrite et pleine d'idées lumineuses, présage un homme capable d'éclairer un jour l'horticulture et de contribuer puissamment à ses progrès. Nous regrettons que les bornes de notre ouvrage ne nous permettent de donner qu'une analyse très-succincte de la notice de M. Philippar.

L'auteur commence par rappeler que c'est au célèbre professeur Lemonnier, medecin des rois Louis XV et Louis XVI, que la France doit l'introduction de la terre de bruyère dans la culture de nos jardins. En effet, nous nous rappelons que dès 1779 nous avons vu dans le jardin de M. Lemonnier, à Versailles, des plates-bandes de terre de bruyère pleines de rosages, ce qui alors était si nouveau, qu'on n'en rencontrait dans aucun autre jardin. Il est probable que, sans la terre de bruyère, la culture de ces belles plantes aurait eu de la peine à s'introduire chez nous, et que cette terre sera toujours la meilleure dont on puisse se servir pour semer les graines très-fines et pour élever un certain nombre de plantes délicates à racines capillaires. Mais on ne peut disconvenir qu'on a fini par en abuser et en donner à beaucoup de plantes qui ne la réclament pas.

Aucune plante ne refuse la terre de bruyère dans sa jeunesse; elle leur convient même plus qu'aucune autre, mais celles qui sont de nature à produire de fortes racines, finissent bientôt par n'en avoir plus besoin, et par en demander une plus consistante. C'est

donc avec raison que M. Philippar conseille de consulter la grosseur des racines d'une plante pour savoir si la terre de bruyère lui est nécessaire.

D'un autre côté, il y a un grand nombre de plantes dont les racines sont de nature à rester toujours capillaires, et auxquelles la terre de bruyère conviendra toute leur vie, ou auxquelles elle est indispensable pour végéter chez nous avec la perfection que nous désirons. Et si quelques cultivateurs ont remarqué que certaines plantes ne prospéraient plus en terre de bruyère, c'est que ces plantes, devenues grandes, veulent produire des racines plus fortes que ne comporte la terre de bruyère dans laquelle elles avaient été élevées. L'art consiste donc, ainsi que l'observe M. Philippar, à donner aux plantes une terre d'autant plus consistante que leurs racines deviennent plus fortes.

La bonne terre de bruyère étant devenue rare et fort chère aux environs de Paris, il est naturel que les horticulteurs de la capitale qui font le commerce des plantes, fassent leurs efforts pour en composer une qui lui ressemble et qui coûte moins cher. Déjà MM. Soulange-Bodin, Gondouin, Lahaye, Lemon ont fait de la terre de bruyère factice avec différens degrés de succès : M. le baron d'Hoogworth a complétement réussi ; M. Philippar père a appris en Allemagne à en composer une passable avec du terreau de feuilles mêlé avec une quantité convenable de sable de carrière. M. Philippar fils a approché plus près du but que son père, par le procédé que voici.

Ce jeune horticulteur prit dans un marais desséché une couche superficielle de terre noire et tourbeuse, épaisse de 10 pouces, la fit amonceler en tas cubique, sur un endroit sec et à l'air pour la dessécher, la fit remuer et diviser plusieurs fois pour en hâter la dessiccation, et au bout d'un mois, il y mêla un tiers de sable, la fit porter dans les fosses destinées à la recevoir, et enfin fit mettre par-dessus huit pouces de véritable terre de bruyère ; après quoi il la planta en rosages. Il y a quatre ans que cette plantation est exécutée et les plantes sont aujourd'hui dans un état de végétation admirable.

M. Philippar aurait désiré pouvoir tenir sa terre de marais exposée plus long-temps aux influences de l'atmosphère, et nous croyons comme lui, que si elle y eût été exposée un an ou deux, elle serait devenue encore meilleure. Quand le fond des fosses est une terre sablonneuse, on peut y déposer immédiatement la terre ainsi préparée, mais si ce fond était argileux, il faudrait mettre entre lui et la terre ainsi préparée un lit de sable, de gravier ou de plâtras pour faciliter l'écoulement des eaux.

OUTILS ET INSTRUMENS.

Sécateur à coulisse, Pl. II, par M. Maquinan, coutelier, rue Saint-Jacques, n°. 219, à Paris.

En 1827, M. Maquinan a fait le premier sécateur à coulisse, et d'après les observations de M. Camuzet, pépiniériste au Jardin du Roi, il a perfectionné cet instrument, et l'a amené à l'état que représente la gravure ci-jointe, pl. II.

Le sécateur à coulisse se distingue des autres, en ce que l'une de ses branches est mobile sur l'autre au moyen d'une coulisse *a* dans laquelle est la vis *b*, et en ce que les deux branches *c d* sont tenues par une bascule à charnière *e*, qui oblige la branche *d* à descendre lorsqu'on ferme l'instrument; alors la lame *f* en se fermant, descend obliquement sur le croissant *g*, et coupe le rameau qu'on lui présente comme ferait une serpette, sans lui faire éprouver la pression qu'on reproche aux sécateurs ordinaires.

La coulisse et la bascule sont le caractère distinctif du sécateur à coulisse; nous en avons vu qui avaient cette simplicité; mais ils n'ont pas paru fonctionner avec la perfection désirable. M. Maquinan est parvenu à perfectionner beaucoup cet instrument, en adaptant une petite roue à pignons *h* tournant sur la vis *b*, et qui s'engrène avec une crémaillère *k* fixée par deux vis sur la lame *f*. Au moyen de cet engrenage, le mouvement de va-et-vient est très-régulier, et l'instrument fonctionne aussi bien que possible.

Quoique le sécateur qui nous occupe soit satis-

Fig. 2.

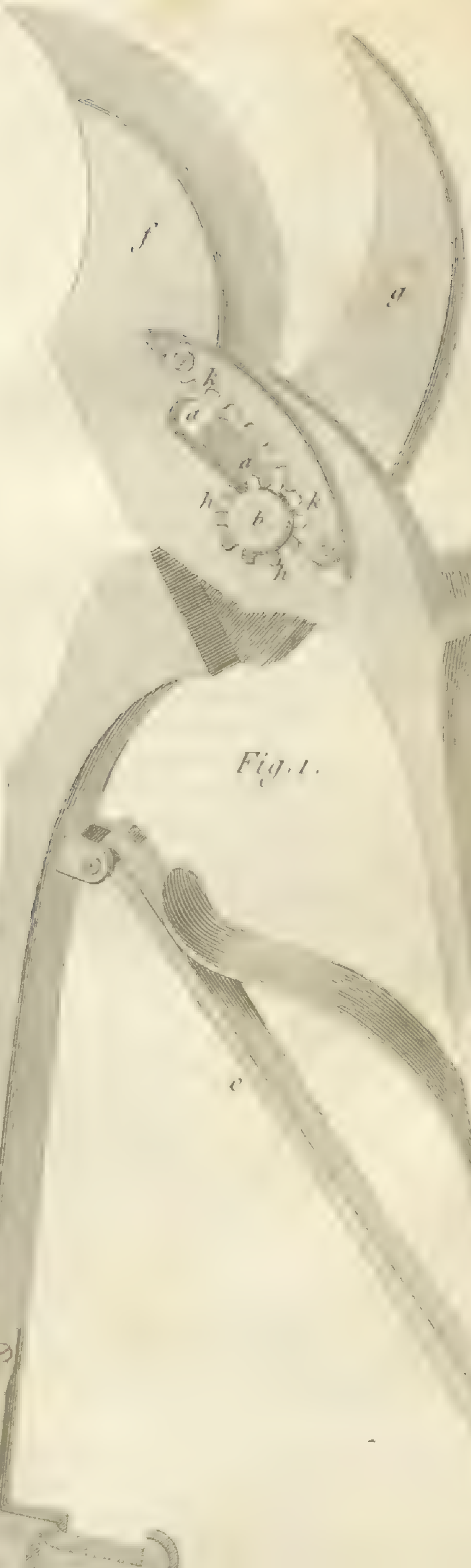


Fig. 1.

faisant sous plusieurs rapports, nous pensons qu'on pourrait le perfectionner encore : par exemple, la roue à pignons et la crémaillère pourraient être placées entre les deux lames dans des cavités pratiquées pour les contenir, et par ce moyen être plus à l'abri des accidens, et éviter les saillies qu'elles causent sur l'instrument : il faudrait aussi que la lame et le croissant fussent des pièces distinctes des branches, comme dans les sécateurs communs, parce que si l'une ou l'autre venait à casser, on pourrait la remplacer sans une grande dépense ; mais une perfection désirable, nécessaire même, serait que la branche à couper pût être saisie par la lame et le croissant, beaucoup plus près de l'axe ou de la vis de l'instrument, afin qu'on ne soit pas obligé d'employer une aussi grande force pour la couper. Cette dernière perfection paraît avoir été atteinte dans le sécateur inventé par M. le marquis Bertrand de Molleville, gravé dans le volume des figures du *Bon Jardinier*, pl. XXVII.

Depuis quelque temps, on s'occupe beaucoup de sécateurs à coulisse : on en a présenté aux sociétés d'horticulture et d'agronomie pratique, ce qui a donné lieu de rappeler les avantages et les inconvéniens des sécateurs en général. Les théoriciens les repoussent, parce que, disent-ils, ces instrumens produisent sur la branche une pression qui, selon eux, est fort dangereuse : les praticiens reconnaissent bien aussi, et même encore mieux cette pression que les théoriciens, mais ils assurent qu'elle n'est nullement dangereuse pour la branche qui l'éprouve ; et comme on expédie trois fois plus d'ouvrage avec un sécateur qu'avec une serpette, ils préfèrent avec raison se servir du sécateur. Quant à nous, nous sommes parfaitement de l'avis des praticiens ; nous avons taillé, pendant quatre ans, six cents arbres et beaucoup de vignes avec un sécateur, et jamais nous n'avons remarqué que la pression qu'il exerce sur les rameaux ait produit le moindre inconvénient. Au moyen du sécateur, on donne facilement à la coupe la légère obliquité recommandée avec raison par tous les maîtres dans l'art de tailler les arbres, tandis qu'avec une serpette, il faut être très-habile pour atteindre

cette légère obliquité favorable au recouvrement de la plaie.

Il ne faut pas confondre le sécateur en cisailles, c'est-à-dire, dont les deux lames sont tranchantes, avec le sécateur proprement dit, dont l'une des lames est en croissant et non tranchante. Le premier ne fait jamais une plaie nette ; il y reste toujours vers le milieu une saillie causée par la rencontre des deux lames ; mais comme ces lames peuvent être plus allongées et plus étroites que celles d'un vrai sécateur, on s'en sert pour nettoyer les parties latérales des branches où le sécateur ne peut atteindre.

Couteau à asperge, Pl. II, imaginé par MM Arnheiter et Petit, mécaniciens, rue Childebert, n°. 13, à Paris.

C'est une tige en fer *a* longue de 6 à 8 pouces, terminé d'un bout par un manche en bois *b* muni d'une virole *c*, et de l'autre par une gouge *d* creusée en gouttière, longue de 4 à 6 pouces, large de 10 à 12 lignes, acérée et très-coupante par le bout *e*. Pour s'en servir, on approche la gouge de l'asperge qu'on veut couper, on l'enfonce en terre perpendiculairement le long de l'asperge, et quand on est à la profondeur convenable, c'est-à-dire près de la tête de la grille, on fait une pesée en dehors en même temps qu'on pousse légèrement le tranchant *e* du couteau contre le bas de l'asperge, et on la coupe sans danger pour celles qui peuvent se trouver aux côtés. Il faut tenir toujours ce couteau bien propre et son tranchant *e* bien coupant.

Bancs et chaises en fonte pour jardins.

M. Chameroy, quincaillier, quai Pelletier, n°. 4, à Paris, fait des bancs et des chaises en fonte d'une élégance dont on aurait de la difficulté à se faire une idée sans les voir : ils sont à jour comme un ouvrage de treillageur, solidement peints, et peuvent résister un temps indéfini dans un jardin. Une chaise coûte 22 fr., et un banc de 4 pieds et demi, 55 francs. On trouve aussi dans le même établissement des vases en fonte

de toutes dimensions pour l'ornement des jardins, et bientôt M. Chameroy pourra offrir aussi des chaises et des bancs, en fer peint, encore plus légers que ceux en fonte.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Note sur la COURTILIÈRE, *Grillo-Talpa* LAT. On croit généralement que la courtilière n'est que carnivore, et que quand elle coupe les plantes entre deux terres dans les jardins, ce n'est que pour se faire un passage. Cependant M. Decoufflé nous a montré dans son jardin des romaines dont la racine avait été non-seulement coupée, mais évidemment mangée par les courtilières : de jeunes tiges de dahlia étaient aussi mangées, les unes jusqu'à ce qu'elles fussent entièrement coupées, les autres attaquées seulement d'un côté sur une longueur de deux pouces, ce qui prouve que ce n'était pas seulement pour se faire un passage que les courtilières avaient endommagé ces plantes.

M. Turpin a enfermé dans une boîte trois courtilières avec de la terre, et mis sur la terre une feuille de romaine : les courtilières se sont tenue cachées dans la terre pendant le jour, mais M. Turpin ayant ouvert la boîte pendant la nuit, il a trouvé les trois courtilières sorties de terre, et mangeant la feuille de romaine avec avidité. M. Turpin a remarqué la même chose les deux nuits suivantes; mais à la quatrième nuit, il a trouvé la plus grosse courtilière mangeant les deux plus petites qu'elle avait tuées.

Il est donc bien prouvé que les courtilières sont carnivores et herbivores, et on peut en conclure que ce n'est pas seulement pour se faire un passage qu'elles coupent les plantes entre deux terres dans les jardins, mais encore pour les manger.

Note sur un moyen regardé comme propre à éloigner la femelle du hanneton, par M. VIBERT.

M. Vibert, ayant couvert une partie de son terrain avec un paillis peu consommé, a cru remarquer que cette couverture éloignait les femelles de hanneton qui venaient pour y déposer leurs œufs. Si l'effi-

cacité de ce moyen se confirme, il sera désormais possible de se préserver des ravages du ver blanc dans les cultures limitées de rosiers, de rhododendrum, et d'autres arbrisseaux d'un prix élevé, en couvrant la terre où ils seront plantés d'un paillis non consommé, épais de deux pouces.

Moyen efficace pour détruire les Loches et les Limaces, par M. Henry Pike (*Gard. mag.*, nº. xix, pag. 143.)

Après avoir essayé inutilement de tous les moyens indiqués par les auteurs, M. Pike s'est imaginé de hacher de la paille très-menu, et de la répandre autour de ses légumes; le lendemain il a trouvé les loches et les limaces qui avaient voulu s'en approcher, embarrassées et mourantes dans cette paille qui s'était collée tout autour de leur corps.

PLANTES INTÉRESSANTES, NOUVELLES OU PEU CONNUES.

Azalées de l'Inde. (*Ann. de l'Inst. hort. de Fromont*, tom. 1, pag. 102).

Azalée a fleurs pourpres, *Azalea punicea*, Sweet. De la Chine. Arbrisseau de 2 à 3 pieds, à rameaux flexibles, munis de poils blancs couchés; feuilles persistantes, oblongues, pétiolées, rapprochées au sommet des rameaux, un peu velues en dessus et sur les bords, presque nues en dessous; trois à quatre fleurs terminales, pédicellées, dirigées horizontalement, campanulées, d'un beau pourpre rose violacé, larges de 30 lignes, à tube très-court, à cinq lobes ovales presque réguliers, dont le supérieur est maculé de roux sur toute sa base, tandis que les latéraux n'ont de ces mêmes macules qu'au bord qui touche le lobe supérieur; les cinq divisions du calice sont ovales et ciliées sur les bords; les dix étamines sont rougeâtres, inégales, et les deux loges des anthères s'ouvrent par deux pores au sommet, comme dans toutes celles de la famille; ces étamines sont insérées sous l'ovaire et non à la corolle; l'ovaire est conique, vert, surmonté d'un style un peu arqué, plus long que les étamines, et

terminé en stigmate capité. Le fruit n'est pas encore connu.

Cet arbrisseau, encore très-rare, a fleuri en serre froide à l'Institut horticole de Fromont, cette année, en avril et en mai; on l'y cultive en pleine terre de bruyère

Azalée de la Chine, *Azalea sinensis*, Lod. *an A. lutea*, Sweet? On cultive sous ce nom, dans le même établissement, un arbrisseau qui n'a pas encore fleuri, mais qui, d'après les figures anglaises, doit produire une grande quantité de fleurs jaunes disposées comme celles de l'*Azalea pontica*, mais plus grandes et plus belles.

N. B. Toutes les Azalées d'Europe et de l'Amérique n'ont que cinq étamines, tandis que toutes celles qui nous viennent successivement de l'Inde en ont dix. Cette différence, dont les botanistes classiques ne parlent pas, a cependant été observée en Angleterre, puisque, si nous sommes bien informé, on y considère l'Azalée de la Chine, dont nous venons de parler, comme un Rhododendron, à cause de ses dix étamines. Les Anglais sont d'autant plus autorisés à penser ainsi, qu'ils ont peu d'égard à l'insertion; que toutes les Azalées de l'Inde ont la corolle campanulée et presque régulière absolument comme les Rododendrons. Mais les botanistes français ne pensent pas comme les botanistes anglais; on les verra plutôt faire un genre des Azalées de l'Inde que de les réunir aux Rhododendrons, parce que, dans ces derniers, les étamines sont *épicorolles*, et que, dans les Azalées d'Europe, de l'Inde et de l'Amérique, elles sont *hypogynes*, différence à laquelle le père de l'école française attache une plus grande importance qu'au nombre.

Nous laissons les botanistes anglais et français s'arranger entre eux, car *non nostrum inter.... tantas componere lites.* Mais, en notre qualité d'horticulteur, nous pensons pouvoir proposer de diviser les Azalées en deux sections : l'une comprendrait les Azalées à dix étamines, et l'autre les Azalées à cinq étamines. Cette division nous semble d'autant plus néces-

saire aujourd'hui, que le nombre des variétés ou hybrides de ce beau genre s'est tellement accru, que des catalogues en relatent plus de cent cinquante, et que ce nombre augmentera encore par les semis considérables que les jardiniers de Gand font chaque année. Selon plusieurs voyageurs, les Chinois en cultivent aussi beaucoup d'espèces ou variétés, qui probablement sont toutes à dix étamines comme les cinq que nous possédons déjà de leur pays; de sorte que les deux sections que nous proposons d'établir dans le genre Azalée ne seraient peut-être pas si différentes, pour le nombre des espèces, qu'on pourrait le croire. Quoi qu'il en soit, voici la division que nous proposons:

§ I. *Azalées à dix étamines et à feuilles persistantes, cultivées en serre tempérée.*

1. Azalée de l'Inde, *Azalea indica*, L. Foliis oblongis, utrinque acutis, subtùs margine nervisque pilosis; floribus subsolitariis, terminalibus, campanulatis, purpureo-coccineis; foliolis calycis lanceolatis, acuminatis, villosissimis.

2. Azalée pourpre, *Azalea punicea*, Sweet. Foliis oblongis, ad ramulorum summum confertis, suprà leviter pilosis, subtùs subnudis; floribus 3-4 terminalibus, latè campanulatis, purpureo-violaceis; foliolis calycis ovatis, margine ciliatis.

3. Azalée prolifère, *Azalea prolifera*, Poit.; *A. purpurea*, Sweet. Foliis oblongis, utrinquè acutis, undiquè pilosis; floribus 2-4 terminalibus, dilutè roseis, duplicibus, neutris, floris rudimentum centro ferentibus; foliis calycis lanceolatis, acuminatis, subvillosis.

4. Azalée liliacée, *Azalea liliiflora*, Poit.; *A. alba*, Sweet. Foliis obovato-oblongis, acutis, undiquè leviter pilosis; floribus 2-4 terminalibus, latè campanulatis, magnis, insigniter albis; foliis calycis lanceolatis, acuminatis, subvillosis.

5. Azalée de la Chine, *Azalea sinensis*, Lod. an *A. lutea*, Sweet.? Foliis oblongo-lanceolatis, subvillosis; floribus numerosis, terminalibus, luteis....

§ II. *Azalées à cinq étamines et à feuilles caduques, cultivées en plein air.*

Cette section renferme les Azalées d'Europe et de l'Amérique septentrionale ; elle ne contient guère plus d'espèces que la précédente, mais la culture y a donné naissance à un très-grand nombre de variétés et d'hybrides, préférables, par la beauté et la diversité de leurs fleurs, aux espèces primitives. C'est à Gand qu'on s'est plus particulièrement occupé de la multiplication de ces variétés, et c'est aussi de ce pays que les horticulteurs français tirent celles qu'ils introduisent successivement dans leur commerce. MM. Cels, Noisette, Fion en possèdent déjà chacun une assez riche collection ; mais la plus riche de toutes est celle de M. Soulange, à l'Institut horticole de Fromont ; on y en compte cent cinquante-deux espèces, variétés ou hybrides, la plupart extraordinairement belles et encore peu répandues en France. M. Soulange les multiplie promptement et avec le plus grand succès par la greffe Tschoudy. Nous aurions bien voulu décrire toutes ces belles plantes par une courte phrase, comme nous avons fait pour la section précédente ; mais, ce travail exigeant un temps considérable et de nombreuses comparaisons répétées un grand nombre de fois, nous croyons devoir en retarder la publication, et nous borner aujourd'hui à l'exposé que nous venons de faire de la première division des Azalées.

Streptocarpus Rexii Lind. *Didymocarpus Rexii* Hook. (Bignoniées.) De l'Inde. Vivace et sans tige. Feuilles oblongues étalées en rosette sur la terre. Plusieurs hampes successives uniflores, hautes de 6 à 12 pouces ; fleurs grandes, d'un bleu clair, à gorge marquée de sept grosses lignes pourpre violacé. Le fruit, long de 3 à 4 pouces, est figuré en alène et tors d'une manière remarquable, d'où le nom de *streptocarpus*. Cultivé et multiplié à l'Insitut de Fromont. Serre chaude ; terre légère ; multiplication de graines et par la division des pieds. Fort belle plante.

Pelargonium insigne, hybride du *P. rutilans* et du *P. macranthum*, obtenu par M. Quentin. Ombelle

de 6 à 8 fleurs très-larges, dont les trois pétales inférieurs sont d'un rose tendre en dessus, blanc en dessous, et les deux supérieurs rouge vif, maculés de violet foncé.

Pelargonium floccosum. D'avril en septembre, fleurs petites, à pétales inférieurs rouge de giroflée, et pétales supérieurs rouge coquelicot, maculés de brun velouté. Chez M. Lemon.

Pelargonium electum. De mai en septembre, fleurs d'un beau rose; pétales supérieurs largement maculés, rouge foncé et velouté, striés de rouge violacé. Chez M. Lemon.

Vestringia triphylla, Ait. De la Nouv.-Holl. Arbrisseau de 2 à quatre pieds, grêle, rameux, à rameaux filiformes; feuilles linéaires, aiguës, longues d'un pouce, la plupart ternées; en juin, fleurs lilas pâle, ponctuées de jaune sur le palais, axillaires et sessiles vers le haut des rameaux. Terre douce, mélangée de terreau de bruyère. Serre tempérée; multiplié de boutures. Jardin du Roi.

Relhania pungens, Bot. reg. Du Cap. Arbrisseau de 2 pieds, droit, rameux; feuilles éparses, lancéolées-linéaires, raides, aiguës, ponctuées, longues d'un pouce, vert blanchâtre, à peine pubescentes; en juin, juillet, fleurs jaunes, radiées, larges de 15 lignes, terminales, solitaires ou groupées. Culture des plantes du Cap. Jardin du Roi.

Statice speciosa, L. Bot. mag. De Russie: feuilles étalées en rosette sur la terre, spatulées, mucronées, coriaces et rudes au toucher, d'un vert blanchâtre; de mai en juillet, hampe d'un pied, cylindrique à la base, ailée dans le haut, rameuse, chaque rameau terminé par une espèce de corymbe très-dense de fleurs roses à calice scarieux et blanchâtre. Pleine terre à demi-ombre, et terre douce; multiplie. par graines et par la division du pied. Jardin du Roi.

Hypericum olympicum, L. Bot. mag. De l'Orient. Arbuste de 2 pieds, rameux, à rameaux effilés, simples, glauques ou rougeâtres; feuilles opposées, lancéolées, glauques; en juin et juillet, plusieurs fleurs

terminales et axillaires, grandes, jaunes, à folioles calicinales cordiformes, entières, à pétales étroits, obliques, échancrés d'un côté; ovaires à trois styles. Terre douce, légère, multiplie de boutures et de graines. Serre tempérée. Jardin du Roi et ailleurs.

Alstroemeria venusta, Hortul. *An potius A. pulchella*; Bot. mag.? Feuilles plus étroites que dans l'*A. ligtu*, fleurs beaucoup plus nombreuses, d'un rose pâle; 3 divisions extérieures plus larges, vertes au sommet; 3 divisions intérieures plus étroites, maculées de points pourpres allongés sur tout l'onglet et sur une partie du limbe. Très-belle plante de serre tempérée. Chez M. Lemon.

Amaryllis a longue hampe, *Amaryllis longiscapa*, Poit. *Ambigua* Hortul. Rare et superbe plante cultivée sous le nom d'*Amarillis ambigua*, par M. Lemon. Son ognon est roux et de la grosseur du poing; il sort de son sommet six ou huit feuilles parallèles, divergentes, longues de deux pieds et plus, larges de trois pouces, nues et d'un vert tendre. Des côtes de l'ognon et d'entre ses écailles sortent presque en même temps trois ou quatre hampes cylindriques, glauques, droites, hautes de trois ou quatre pieds, terminées chacune par quatre et six fleurs pédicellées à pédicelle droit, long de trois pouces : ces fleurs, dirigées horizontalement, sont rouge ponceau coccinié, larges de 5 pouces, à tube étroit, jaune verdâtre; les trois divisions extérieures sont mucronées : les étamines sont inclinées et recourbées au sommet. La spathe est diphylle, et chaque pédicelle a une petite lanière à la base.

L'ognon paraît de nature à produire en même temps quatre hampes opposées en croix, et quatre cayeux également opposés en croix, chose unique chez les Amaryllis. Serre chaude; terre douce et substantielle.

Gloxinia scholtii, *G. Lutea Belgicorum*. Voilà enfin cette belle plante en France. On peut déjà la voir au Jardin du Roi, d'où elle ne tardera pas à se répandre dans le commerce. Depuis plusieurs années elle orne les serres chaudes de la Belgique, et nous regrettions qu'elle ne fût pas encore chez nous. Elle a

une grosse racine tubéreuse, de laquelle s'élève une tige ligneuse, épaisse et charnue, simple, haute de six à douze pouces, terminée par une rosette de feuilles très-étoffées, ovales, grandes, dentées, un peu plissées, d'un vert tendre en dessus, lavées de pourpre en dessous, portées sur de gros et courts pétioles; les fleurs, grandes comme celles des Martynias, à la famille desquels appartient le Gloxinia, sont axillaires, solitaires, pédonculées, d'un jaune pâle ou blanc jaunâtre, subbilabiées, et marquées dans l'intérieur du tube de plusieurs lignes de points pourpres. Le calice est fort grand, pentagone, rouge au dehors, à cinq dents ovales et aiguës. Les quatre étamines didynames sont presque de la même grandeur, et leurs connectifs sont agglutinés entr'eux par une humeur visqueuse. Le stigmate est fort gros, déprimé et tronqué au sommet. On la multiplie en Belgique par la division de sa grosse racine tubéreuse, et par les graines qu'elle commence à produire : il lui faut la serre chaude et même la tannée, une terre de bruyère mélangée et beaucoup d'eau dès qu'il fait chaud, à cause de sa vigoureuse végétation. Fleurit depuis avril jusqu'aux froids.

Libertie élégante, *Libertia pulchel'a*, Spr.? Nouv.-Holl. Racines fibreuses; point de tige; plusieurs faisceaux divergens de feuilles distiques, imbriquées et rougeâtres à la base, linéaires lancéolées, longues de huit à douze pouces; hampes au centre des faisceaux de feuilles, comprimées, hautes de quinze pouces, divisées au sommet en plusieurs rameaux; fleurs larges de dix lignes, très-blanches, planes, pédonculées, à trois divisions extérieures, ovale-oblongues, trois divisions intérieures, plus grandes, ovales, échancrées au sommet, onguiculées à la base; trois étamines connées à la base, à filet blanc, aigu; anthères jaunes et vacillantes; trois styles blancs, de la forme des filets des étamines; ovaire infère oblong, trigone.

Cette plante, fort rare en France, était en fleur le 20 avril, dans une serre chaude de M. Cels, mais son pays natal indique que la serre tempérée doit lui suffire. Il lui faut une terre de bruyère mélangée. On la

multiplie par la division de ses touffes. Elle est digne des soins des amateurs.

Mimulus a grandes fleurs, *Mimulus rivularis*. Hort. tcl. Du Chili ? Cette belle plante paraît très-voisine du *Mimulus guttatus*, mais ses fleurs sont plus grandes, d'un plus beau jaune, et se distinguent surtout par une large tache pourpre qu'elles ont sur le lobe inférieur. Elle était en fleur en avril dernier, dans l'une des serres chaudes du Jardin du Roi; mais on peut la confier à la pleine terre en mai, et la rentrer en serre tempérée l'hiver, jusqu'à ce qu'on sache si elle peut rester dehors toute l'année. Multiplication facile de graines, et par la division de sa touffe.

Ardisia colorata Parmentier. Arbrisseau de trois pieds, touffu; feuilles grandes, oblongues, glabres et luisantes; pédoncule axillaire, roide, long de deux pouces, muni dans le haut de trois petites feuilles alternes, et terminé par quatre à huit fleurs inclinées, rougeâtres en dehors : il leur succède des fruits noirs, plus gros qu'un pois. Serre chaude. Cette plante étant d'une vigoureuse végétation, il lui faut une terre substantielle et des arrosemens fréquens. Elle fleurit à diverses époques au Jardin du Roi. Multiplication facile de graines.

Athanasia a feuilles de chrytmum, *Athanasia chrytmifolia*. L. Du Cap. Arbrisseau de deux à quatre pieds, droit, peu rameux; feuilles très-rapprochées au sommet des rameaux, ailées, à folioles linéaires tourmentées; en mars, fleurs terminales radiées, à grands rayons, d'un très-beau jaune, portées sur de longs pédoncules laineux à la base. Cette belle plante diffère de ses congénères par ses grands rayons. Il est étonnant qu'elle ne soit pas cultivée pour l'ornement, car elle produit beaucoup d'effet en mars, dans une orangerie éclairée ou dans une serre tempérée. Elle se multiplie aisément de boutures, sous cloche, et de graines, et ne demande qu'une terre à oranger.

Amherstia nobilis. Wallich. (*Gard. mag., décemb.* 1828, p. 503.) C'est un arbre de quarante pieds qui croît dans les provinces de l'Asie cédées aux

Anglais par les Birmans, et qui porte des panicules de fleurs rouges dont l'éclat n'est égalé par aucune plante de la Flore des Indes, ni peut-être du monde entier. Les birmans appellent cet arbre Thoka, et offrent ses fleurs aux images de leurs divinités. Il est bien à désirer qu'on obtienne des graines de cet arbre, qui appartient à la famille des légumineuses.

Obier comestible, *Viburnum edule*. Pursh. On possède enfin cet arbrisseau au Jardin du Roi où, pendant long-temps, il était représenté par un obier ordinaire, *Viburnum opulus*. Il ressemble, en effet, beaucoup à ce dernier, mais il en diffère; 1°. par ses jeunes rameaux qui, au lieu d'être pentagones, sont subcylindriques; 2°. par ses feuilles qui, au lieu d'être d'un vert mat en dessus, sont d'un vert luisant; 3°. par les dentelures de ses feuilles qui sont plus nombreuses et plus aiguës; 4°. par les stipules du bas et par les glandes du haut de ses pétioles qui sont beaucoup plus petites. L'inflorescence et les fleurs ne paraissent pas offrir de différences : il est de l'Amérique septentrionale. Les fruits ne sont pas encore parvenus à maturité.

Amandier nain de castros. (*Ann. soc. d'hort. Par.*, t. iv., p. 200). MM. Castros et Gérard, pépiniéristes à Bordeaux, ont trouvé, dans un semis de pêcher nain, cet amandier qui a le bois, les boutons et les feuilles rapprochés comme ce dernier, et qui ne s'élève qu'à trois pieds de hauteur. C'est un très-joli arbrisseau d'ornement, qui de plus donne de bonnes amandes douces à coque dure.

Fusain de la Chine, *Evonymus sinensis* Hortul. On cultive, depuis peu, sous ce nom, au Jardin du Roi, un petit arbrisseau, de trois pieds qui a les feuilles oblongues, aiguës, glabres et luisantes; les fleurs petites, d'un vert jaunâtre, portées sur des pédoncules dichotomes comme dans les autres espèces. On le tient encore en serre chaude, mais s'il est véritablement de la Chine, la serre tempérée doit lui suffire. Il était en fleurs en mars dernier. Une terre douce et légère lui suffit.

Fusain a feuilles étroites, *Evonymus angustifo-*

lius. Pursh. De la Géorgie. Petit arbuste à feuilles linéaires-oblongues; à pédoncules biflores, axillaires; fleurs petites, verdâtres, à cinq pétales; fruits verruqueux, hérissés. Son pays indique qu'on peut le cultiver en pleine terre à Paris. On le voit au Jardin du Roi depuis deux ans.

Amorphe de Ludwig, *Amorpha ludwigii.* Tenor. Arbrisseau peu élevé, à tiges divergentes, glabres, ainsi que les feuilles, dont les folioles, au nombre de treize à dix-sept, sont ovales-oblongues, obtuses et mucronées; en juin et juillet, fleurs peu nombreuses, petites, d'un violet foncé, disposées en épi paniculé terminal. Pleine terre ordinaire. Multiplication de graines, de marcottes, et par le greffe. Chez le duc d'Orléans.

Groseillier des rochers. *Ribes petræum.* L. M. Cels rappelle aux amateurs que ce Groseillier produit un effet des plus agréables lorsqu'il est couvert de ses grappes de fleurs, d'un rouge brun, et qu'il est très-propre à décorer les lieux rocailleux et couverts des jardins paysagers.

Mignardises anglaises. Depuis quelques années MM. Vibert et Mouchelet, cultivateurs à St.-Denis, et M. L'hote cultivateur à Paris, ont obtenu d'Angleterre plusieurs variétés de mignardises dont la culture et la multiplication ne sont pas plus difficiles que celles des nôtres, mais qui sont infiniment plus belles, plus grosses, plus odorantes, et qui enfin méritent la préférence sous tous les rapports. On peut se les procurer chez les cultivateurs que nous venons de nommer, à des prix très-modérés.

Thlaspi julienne. C'est ainsi que M. Vibert appelle un thlaspi annuel qu'il cultive depuis plusieurs années et dont la beauté mérite la préférence sur tous les autres. Nous ne l'avons pas examiné sous ses rapports botaniques, quoique la largeur de ses feuilles lui donne assez l'aspect d'une espèce; mais ce qui nous a frappé, ce sont ses larges fleurs blanches disposées en long pompon aussi dense que celui d'une belle julienne double, de manière qu'à une certaine distance on prendrait en effet

ce thlaspi pour une julienne. On le sème à l'automne et au printemps, comme le thlaspi ordinaire. M. Vibert peut en fournir des graines aux amateurs.

— Rose camuzet pourpre. (hybride de Bengale). En 1818, M. Camuzet, pépiniériste au Jardin du Roi, a semé des graines de Bengale qu'il présumait avoir été fécondées par un manteau pourpre (*provins*), et en 1822, ce semis a fleuri et donné la belle rose qui fait l'objet de cet article, et à laquelle quelques amateurs réunis ont cru devoir donner le nom de rose Camuzet. Nous croyons nécessaire d'y ajouter aujourd'hui l'épithète *pourpre*, pour la distinguer de la variété suivante.

La grande modestie de M. Camuzet est cause que sa rose n'est pas encore dans le commerce, et qu'elle n'est connue que de ses amis; nous nous hâtons de la porter à la connaissance des amateurs, parce qu'elle est une de celles qui méritent le plus leurs soins et leur admiration, et que M. Camuzet ne refusera pas d'en donner des greffes aux personnes qui lui en demanderont.

Le port et la taille de ce rosier tiennent plus des Provins que du Bengale : ses jeunes rameaux ont l'écorce verte, et les aiguillons assez nombreux, rougeâtres, inégaux, la plupart fort petits et réduits à l'état de poils capités sur les pétioles et sur les pédoncules; son feuillage est absolument celui des Provins; ses rameaux se terminent par un corymbe de six à douze boutons, dont l'ovaire, ovale arrondi, est parfaitement glabre, et les folioles calicinales ciliées sur les bords.

La fleur, large de trois pouces et plus, et presque pleine, convexe, un peu évasée au centre, régulière et très-bien faite, d'abord d'un pourpre foncé partout; mais bientôt les pétales intermédiaires passent au violet foncé, et il n'y a plus que ceux du rang extérieur et ceux du centre qui soient pourpres. L'odeur est douce et très-faible. Ce beau rosier fleurit pendant long-temps, mais il ne remonte pas.

Rose camuzet carnée. En 1826, M. Camuzet a semé des graines du rosier que nous venons de décrire, et

en 1828, le semis a produit une rose de même forme et de même dimension que la précédente, mais qui, au lieu d'être pourpre, est carnée ou d'un rose tendre des plus suaves ; elle est aussi un peu moins pleine et conserve un plus grand nombre d'étamines ; son odeur est plus développée et se rapproche de la quatre saisons.

Ces deux belles roses, fort méritantes en particulier, se font encore valoir réciproquement étant rapprochées ; nous invitons donc les amateurs à les demander toutes deux à M. Camuzet, et à les planter l'une contre l'autre.

Rose thé coccinée. Rameaux d'un rouge foncé ; feuilles purpurascentes en dessous ; fleurs doubles d'un rouge pourpre, extrêmement foncé, exhalant une odeur de thé très-prononcée Se trouve chez M. Cels, qui l'a obtenue de semis.

Rose thé jaune panachée. Fleur grande, jaune serin, et dont le sommet des pétales est teint de rose pourpre. Se voit chez M. Cels, qui l'a reçue d'Italie.

Rose noisette prolifère. Fleurs nombreuses en corymbe, très-doubles, larges de deux pouces, rose pâle à la circonférence, jaune brunâtre et chiffonnée au centre duquel sort le bouton d'une seconde fleur. M. Cels l'a reçue aussi d'Italie.

Roses obtenues de semis par M. Girardon, *propriétaire de la pépinière de Bar-sur-Aube, et qui ont fleuri la première fois en* 1828.

Rose goliath. Bouquets de deux ou trois fleurs, larges de quatre pouces et plus, élégantes, d'un rose foncé légèrement violacé. Obtenue de graines de la *Grosse de Hollande*.

Rose de jessaint. Bouquets de trois ou quatre fleurs bien pleines, ouvertes en cocarde, d'un rose violacé tendre, et d'une odeur très-suave. Obtenue de graines du *rosier de Provence*.

Rose madame Rolland : bouquets de trois fleurs, larges de deux pouces, doubles, d'un rose tendre, à pétales ondulés. Provenue de graines de la *Sans pareille de Hollande*, se range dans la section des Provences.

Rose Ernestine : bouquets de trois fleurs bien doubles, larges de deux pouces, en forme de coupe, rose tendre, à odeur agréable. Appartient aux *Alba*, et a été obtenue de graines de la *Royale*.

Rose Anne de Boulen : fleurs solitaires ou géminées, larges de trois pouces, d'un rose tendre, à pétales du centre courts et ondulés, entourant un cœur vert tendre. Obtenues de graines de la *rose Parot*, de laquelle elle n'a conservé aucune ressemblance.

Rose Lafitte : folioles arrondies convexes, gaufrées, rudes, largement dentées ; pédoncules longs, érigés ; bouquets de deux à trois fleurs très-pleines, larges de deux à trois pouces, d'un rouge clair bronzé, à pétales imbriqués et réfléchis ; regardée par M. Girardon comme la plus belle rose de sa collection. Obtenue de graines de la *rose bronzée*.

Roses de l'institut horticole de Fromont.

Rosier strombio. (thé) Ce rosier, qu'on ne voit encore guère multiplié que dans le jardin de Fromont, est un des plus beaux parmi les Rosiers thés.

Rosier de Banks a fleurs jaunes On voyait cette rare et intéressante variété en fleurs, pendant mai et juin, chez M. Cels, et à l'institut horticole de Fromont.

Rose thé blanche et Rose thé rose. En 1829, M. Fourquet, jardinier à l'institut horticole de Fromont, a recueilli des graines sur le rosier thé jaune ; il les a semées et en a obtenu deux variétés qui ont fleuri en juin 1829 : l'une a donné des fleurs tout à-fait blanches, à cœur jaune, semi-pleines, à pétales larges ; l'autre a donné des fleurs roses également semi-pleines, à pétales étroits, et toutes deux ont une odeur de thé beaucoup plus forte que celle de leur mère. Ces deux rosiers paraissent d'une constitution plus délicate que le thé jaune. Ils sont en multiplication à l'institut de Fromont où on peut les voir et les demander sous les noms indiqués ci-dessus.

Rosa centifolia cristata. M. Vibert a présenté à la société d'horticulture une rose cent feuilles qu'il cultive depuis trois ans, et dont le calice offre une

singularité plus étonnante encore que celui de la rose mousseuse. Des cinq sépales du calice, deux sont bordées de chaque côté, et une troisième d'un côté seulement d'appendices multifides ou quatre ou cinq fois divisés et subdivisés en lanières courtes, linéaires et parsemées de très-petites glandes odorantes. Ces appendices remplacent ou plutôt ne sont que les folioles extraordinairement développées qu'on remarque sur le bord de trois des sépales du calice de plusieurs roses, mais ce développement extraordinaire est curieux et donne un nouveau prix à la rose, qui d'ailleurs a déja le mérite d'une belle cent-feuilles. On dit qu'elle a été trouvée en Suisse sur le haut d'une vieille tour.

Plantes de différens genres.

Camellia a feuilles de myrte et a grandes fleurs, *Camellia myrtifolia grandiflora*. M. Noisette a reçu cette intéressante variété directement de la Chine, en 1821, et ce n'est qu'à la fin d'avril de cette année qu'elle a fleuri pour la première fois; sa fleur est très-double, large de quatre pouces, d'un rouge laque, nuancé et veiné de carmin pourpre.

Camellia a feuilles rondes, *Camellia rotundifolia* : fleurs de moyenne grandeur, très-pleines, assez régulières, d'un rose vif, ayant les pétales du centre tourmentés et divisés en plusieurs faisceaux, parmi lesquels se trouvent quelques étamines.

Camellia rouge feu, *Camellia ignea* : fleurs pleines, fort grandes, d'un rouge de feu brillant, ayant les pétales extérieurs d'une très-grande dimension, ceux du centre irréguliers et formant plusieurs groupes. Ces deux variétés ont été obtenues de graines par M. Noisette.

Camellia pompon a grandes fleurs semi-doubles, *Camellia pomponia grandiflora* : très-élevé et formant une pyramide agréable: feuilles ovales lancéolées, acuminées, d'un vert gai et luisant; fleurs semi-doubles, très-grandes, d'un blanc éclatant, ayant toujours une partie des pétales munis sur l'onglet d'une bande rose qui se fond sur le limbe. Cette belle variété

produit facilement des graines ; on la voit chez M. Cels.

Cineraria lactea. W. Voisine ou variété de la *C. lanata*. Remarquable par ses fleurs à rayons blancs et disque azuré. Ligneuse et de serre tempérée.

Ornithogalum montanum. Tenor. Voisine de l'*O. umbellatum*.

Coronilla montana. Dec. Herbacée et vivace. Fleurs jaune en mai et juin. Pleine terre.

Lychnis flosculi nana. Hortul. Variété haute de 6 pouces, à fleurs doubles, rose foncé, et dont les pétales sont moins découpés que dans l'espèce : propre aux bordures. Se multipl e par la division des touffes. Ces quatre derniers se cultivent chez le duc d'Orléans.

Crassula hybrida. Lahaye. Intermédiaire entre le *C. variegata* et le *C. coccinea*, mais beaucoup plus beau que l'un et l'autre : il a le mérite de rester bas comme le premier, auquel il ressemble encore par ses feuilles, mais il fleurit plus abondamment, et se fleurs sont plus grosses, plus nombreuses, d'un très-beau rouge, plus tendre que celles du C. cocciné, quelquefois ponctuées et conservant un peu de blanc vers le centre : Enfin il mérite la préférence sur l'un et l'autre. C'est une précieuse acquisition qui ne peut être que très-agréable aux amateurs, auxquels M. Lahaye fils, pépiniériste à Versailles, peut en offrir dès à présent.

Clarckia pulchella, Pursh. Nouveau genre de la familie des onagraires, voisin des *œnothera*, et qui paraît n'en différer qu'en ce qu'il a quatre étamines fertiles et quatre stériles. On ne connaît encore de ce nouveau genre, que l'espèce désignée ci-dessus. C'est une plante annuelle, très-rameuse, haute de 1 à 2 pieds, se tenant bien et formant un buisson arrondi : Les rameaux sont sensiblement géniculés, munis de poils très-courts, couchés, blanchâtres ; les feuilles sont linéaires, obtuses, longues de 2 à 3 pouces, alternes, et munies dans leur jeunesse de petits poils blanchâtres comme sur les rameaux. Ceux-ci se terminent dès juin par un grand nombre de fleurs superbes, larges de

2 pouces, d'un rouge violacé; elles sont composées 1°. d'un calice oblong qui se divise jusqu'à la base en quatre folioles presque spatulées se rabattant sur l'ovaire, 2°. de quatre pétales onguiculés dont le limbe s'élargit et se divise en trois lobes spatulés ouverts en croix, 3°. de huit étamines dont quatre grandes à grosses anthères, fertiles, jaunes, d'abord oblongues, ensuite roulées en crosses sur elles-mêmes, et quatre autres plus courtes et stériles, 4°. d'un ovaire infère oblong, surmonté d'un style plus long que les étamines et terminé en un large stigmate à quatre lobes foliacés, 5°. d'un fruit capsulaire fusiforme, long d'un pouce, à quatre sillons, à quatre loges, à quatre valves, et contenant beaucoup de graines ovales chagrinées.

Cette plante magnifique, est une précieuse acquisition pour l'ornement des plates-bandes et des massifs des jardins; son éducation et sa culture semblent ne réclamer d'autres soins que d'être semée en avril sur couche et traitée ensuite comme la balsamine et la reine marguerite. Elle est originaire de la Colombie, et il y a deux ans qu'on la cultive en Angleterre. On la voit en fleur dans le jardin de M. Vilmorin qui en recueillera suffisamment de graines, cette année, pour pouvoir en offrir au grand nombre d'amateurs qui vont s'empresser d'en orner leurs jardins.

Lilas Saugé. L. *Saugeiana* Hortul. En 1809, M. Saugé, fleuriste, rue de la Santé n°. 13, à Paris, a semé des graines du lilas de Marly, et il a remarqué dans le plant qui en était provenu, un individu assez semblable à un lilas Varin. M. Saugé a donné des soins particuliers à cet individu qui, au bout de trois ans, a produit des fleurs rouges plus belles, plus nombreuses et portées sur des thyrses encore plus allongés que ceux du lilas Varin.

On sent bien que M. Saugé a de suite conçu des espérances sur la vente de ce nouveau lilas, et qu'il l'a multiplié de couchage et de greffe pendant plusieurs années avant d'en parler à personne. Ce ne fut en effet qu'en 1822, qu'il a commencé à en porter au marché aux fleurs. Ses amis et ses confrères furent aussi étonnés de l'apparition de ce nouveau lilas, qu'enchantés

de sa beauté, et ils résolurent à l'unanimité de l'appeler *Lilas Saugé*, nom sous lequel il est connu depuis cette époque en France et à l'étranger.

Tant qu'on ne possédait que le lilas de Perse, on le trouvait fort beau; mais quand le lilas Varin parut, le lilas de Perse fut éclipsé : eh bien, voilà que le lilas Varin est éclipsé à son tour, par le lilas Saugé. Il faut, suivant le cours des choses, que les lilas Varin qu'on admire depuis vingt ans aux Tuileries et au Luxembourg disparaissent pour faire place au lilas Saugé.

Un peu d'érudition. Ce fut en 1777 que M. Varin, jardinier de l'académie de Rouen, obtint d'un semis de lilas de Perse, le lilas qui porte son nom ; et M. Varin n'avait aucune raison pour croire que les graines aient pu avoir été fécondées par un lilas ordinaire. Aujourd'hui voilà le lilas Saugé, sorti d'une graine de lilas de Marly, qui a le port, la taille, les feuilles du lilas Varin, et qui n'en diffère que par ses fleurs plus colorées et plus belles. Il faut convenir que les horticulteurs commencent à jeter du doute sur un point fondamental de la botanique, et qu'il ne serait peut-être pas indifférent que les botanistes devinssent un peu horticulteurs, pour refondre ou modifier leur principe sur l'origine des plantes. Linné, qui était doué d'une perspicacité peu commune, avait déjà eu l'idée que, dans l'origine, il existait moins de sortes de plantes que de son temps, et nous sommes peut-être à la veille de voir l'idée de Linné, érigée en axiome.

M. Noisette vient de décrire, dans le *Journal de la société d'agronomie pratique*, pag. 191, un lilas Varin à fleurs rouges, qui est évidemment le lilas Saugé.

Morus alba nervosa. Hortul. Variété obtenue au Jardin du Roi par M. Camuzet. Elle se distingue par les nervures blanches et saillantes de ses larges feuilles.

Orme d'Exeter. Orme spirale. *Ulmus exoniensis*. Hortul. Cet arbre de première grandeur, a été adressé au Jardin du Roi, en 1825, par M. Loddiges, de Londres. Ses rameaux érigés lui donnent une forme pyramidale ; mais sa plus grande singularité est dans ses larges feuilles épaisses, rudes, érigées et formant dans leur ensemble une sorte de spire autour des ra-

meaux. On le greffe sur l'orme ordinaire. Il faut le placer isolément pour jouir de sa singularité.

Plantes remarquables cultivées en Angleterre, et désirées en France.

Hibiscus Liliiflorus. Hybride de l'hibiscus liliiflorus et de l'hibiscus rosa sinensis, obtenu à l'île de France, plante charmante, arborée, se couvrant presque toute l'année de grandes fleurs rouges, brillantes, et d'une élégance remarquable.

Iris tenax. De la Caroline du nord. Ses feuilles linéaires, roides et coriaces, ont des fibres si fortes, qu'elles sont supérieures à celles du lin de la Nouvelle-Hollande, *Phormium tenax*. On en fait des filets de pêcheur et des cordes plus fortes qu'aucune autre; un lacet de cette plante, pas plus gros qu'une ficelle de 16 fils, suffit pour arrêter un cerf de l'espèce *Alces*, la plus grande de la Californie, et le plus puissant animal de sa tribu.

Cette Iris pourrait facilement s'acclimater dans nos landes incultes, et remplacer le chanvre avec avantage, étant vivace, et sa culture peu dispendieuse.

Ruellia subiniana. Des montagnes de Pudica. Fleurs extrêmement belles, d'un violet bleu-tendre; les jeunes feuilles sont d'un pourpre foncé en dessous. Les bractées qui accompagnent les fleurs sont encore un ornement quand ces dernières sont passées. Il lui faut la serre tempérée et des soins, car elle est délicate.

Plantes économiques.

Aracacha. *Conium moschatum* Kunth. (Ombellifères) De Santa-Fé. Cette plante produit une grosse racine alimentaire très-estimée en Amérique, et déjà multipliée en Angleterre. M. Soulange en a fait venir quelques pieds qui prospèrent parfaitement dans le jardin de Fromont, où l'on se propose de la multiplier et de l'étudier complétement.

Blé de Turquie de Saint-Blas, *Zea maïs, varietas*. Ce blé de Turquie ne paraît pas devoir l'emporter en mérite sur ceux que nous cultivons; cependant ce ne sera qu'après des essais comparatifs qu'on pourra

l'apprécier. Les botanistes le considèreront peut-être comme une nouvelle espèce, non pas parce qu'il s'élève à la hauteur de six pieds, mais parce que ses tiges et ses feuilles sont très-velues, et que son grain blanc et transparent est d'une longueur remarquable. M. Jacques en a déjà communiqué à beaucoup de personnes, et en donnera à toutes celles qui lui en demanderont.

Cent quarante fruits nouveaux venus de l'Amérique septentrionale, cultivés dans les pépinières de Lieusaint (Seine-et-Marne), dirigée par M. Alfroy fils. (Tous ces fruits, déjà multipliés par la greffe, sont offerts au amateurs et aux commerce pour l'automne prochain.)

Pommes.

1. Scalse large summer.
2. Withe doctor.
3. American wine apple.
4. Winter queen.
5. Antr. large apple.
6. Flushing red.
7. Smith winter red streak.
8. Red winter sweeting.
9. Vont apple.
10. Praat early red.
11. Gloucester white of Virginia.
12. Barnet fancy.
13. Long pippin.
14. Wetherill, with sweeting.
15. With Virginia.
16. American non pareil.
17. American wine apple.
18. Last new jersey red streak.
19. Dumphine apple.
20. Woulman harvest.
21. Longjsland russet.
22. Green spithrenburgh.
23. Maryland red streach.
24. Corlies sweet.
25. Coat red winter.
26. Black or Virginia red streak.
27. Newark king.
28. Grey house.
29. Dutchess county red streak.
30. Lady sweeting.
31. Wood greening.
32. Sweet cann.
33. Sassafras.
34. Ribston pippin.
35. Green pippin.
36. Mammouth sweeting.
37. Vermont pearmain.
38. Mansfield, large red winter.
39. Bucko county.
40. Roane with Virginia.
41. Red doctor
42. Brownite.
43. Taylor - or - freehold red streak.
44. Morgan (pleasant) table streak.
45. Long green pippin.
46. Winesap.
47. Surprise (rouge en dedans).
48. Sapson.
49. Monstrous bell flower.
50. Scolloped gelly flower.
51. Bolts berton Virginia.
52. Slippen russeting.
53. Trenton early red streak.
54. Coopers russeting.
55. Winter green.

56. Yankee pearmain.
57. Nine partners litt'e ruffet.
58. Warren apple.
59. Early squash.
60. Newbold early.
61. Jonathan.
62. New England sek-no farther.
63. Golden lady.
64. Monstrous pippin.
65. Bolt Boston Virginia.
66. Domine of Hudson.
67. Early sweat.

Prunes.

1. Burlington red.
2. Bolmer Waginston.
3. Yellow gage.
4. Blue gage.

Poires.

1. Puffums.
2. Seckle pear.

Cerises.

1. American heart.
2. China heart.
3. American ambre heart.
4. Remington withe heart.

Vigne.

1. Vine abortive.

Péches et Brugnons.

1. Scarlet large et fine nectarine.
2. Argyle.
3. Superlative.
4. Waginsthon.
5. Roschill seedling.
6. Columbia.
7. Downings favourite.
8. Large early New-York.
9. Modeste.
10. Brompton.
11. Waginston freeston.
12. Withe blossom or willow peach.
13. Trogh morton's pearmain.
14. Large yellow freeston.
15. Freeston heath.
16. Red roman.
17. Vermasch.
18. Livington New-York rarérique.
19. Fairchild early.
20. Green.
21. Lady Gallatin.
22. Yellow preserving.
23. Aromatic.
24. Smyth favourite
25. Hand and Lusian claret.
26. Binney large red.
27. Large early red.
28. Coat early yellow freeston.
29. Montreal large red freeston.
30. Smyth alberge,
31. Red sine apple freestone.
32. Gigantic.
33. Red Catherine.
34. Hill Madeira.
35. Cole withe malacoton.
36. Large red freeston.
37. Coe seedling.
38. Williamson seedling.
39. Rodman late yellow.
40. Nagle favourite large.
41. Green winter.
42. Carrok striped.
43. Golden purple.
44. Albert Gallatin.
45. President.
46. Rodman red.
47. Withe.
48. Coopers early.
49. Temple.
50. Old mixon.
51 Haddanfield rareripe.
52. Col morris red.
53. Elruge.
54. Brooklin peach.

55. Favourite of north river.
56. Golden.
57. Large yellow preserving.
58. Deacon early.
59. Newington.
60. Congress.
61. Claret Clington.
62. Early yellow.

MÉLANGES.

Institut horticole de Fromont, dirigé par M. le chevalier Soulange-Bodin, propriétaire.

L'ouverture de l'Institut horticole de Fromont a été faite le 14 mai par une séance publique, présidée par M. de Boisbertrand, membre de la Chambre des députés, conseiller d'état, directeur-général de l'agriculture au Ministère de l'intérieur, et à laquelle ont assisté les plus hautes notabilités, parmi lesquelles on remarquait M. le baron de la Bouillerie, pair de France, intendant général de la maison du Roi. Après les éloquens discours de M. le président et de M. le vicomte Héricart de Thury, M. Poiteau, professeur d'horticulture, a pris la parole, et, s'adressant particulièrement aux élèves, il leur a montré l'étendue de la carrière ouverte devant eux; leur a rappelé les qualités qu'ils devaient posséder, et le grand nombre de connaissances variées qu'ils avaient besoin d'acquérir pour la parcourir avec distinction. M. le professeur a surtout insisté sur la nécessité que les élèves se rendent dignes, par leurs mœurs, leur conduite et leur instruction, d'occuper le rang honorable que leur profession mérite par son importance et son utilité.

Les cours de botanique et d'horticulture se font régulièrement, et l'on remarque déjà, parmi les nombreux élèves, des sujets de la plus grande espérance.

Note sur le jardin public de Francfort.

On sait que M. Loudon, directeur du *Gardener's magazine*, a parcouru, l'an passé, la France et l'Allemagne en observateur éclairé et philanthrope. Voici une observation qu'il a faite sur le jardin public de Francfort, et qu'il a eu le courage d'insérer dans son n°. d'avril 1829, page 209, avec des réflexions

qui pourraient s'appliquer aux mœurs françaises aussi bien qu'aux mœurs anglaises.

Ce jardin, dit M. Loudon, offre une preuve frappante et bien mortifiante, pour un Anglais, de la supériorité des mœurs allemandes, dans les basses classes du peuple, sur celles des mêmes classes en Angleterre. Quoique séparé de la grande route publique par une simple haie basse, par dessus laquelle il serait facile d'enjamber, et quoique dans tous les temps il soit facile d'y entrer, puisqu'il n'y a ni portes, ni barrières d'aucune espèce qui le défendent dans une ville de cinquante mille âmes, et quoique ce jardin soit continuellement fréquenté par des domestiques et des enfans de toutes conditions, pas une fleur, pas même une feuille n'est enlevée, depuis la plante la plus belle, la plus remarquable, jusqu'à l'herbe la plus humble. Les planches de réséda restent intactes comme dans un jardin privé en Angleterre. Je n'ai pas besoin de faire remarquer combien il serait impossible que nous obtinssions rien de semblable; cependant le jardin public de Francfort n'a aucun gardien, on n'y fait aucune menace: seulement on voit une affiche à chaque entrée du jardin qui dit, que *les autorités publiques ayant originairement formé, et cultivant annuellement ce jardin pour la satisfaction des citoyens, tout ce qu'il contient reste confié à la garde des habitans.* Ce simple appel suffit. Que produirait-il en Angleterre? nous le demandons.

Notice sur l'emploi, comme légume, des pousses de navet, 1°. au printemps, dans leur état naturel; 2°. en hiver, blanchies ou étiolées; par M. Vilmorin. (*Ann. Soc. d'hort. Par.*, t. 4, p. 337.)

Après avoir rappelé que, dans plusieurs parties de la France, on mange les montans de choux comme des asperges, M. Vilmorin cite l'usage où l'on est, en Angleterre, de manger aussi les montans de navets de la même manière au printemps, et qu'ils forment un met très-recherché des Anglais. Les montans de navets précèdent les montans de choux, et ceux-ci précèdent les asperges; de sorte qu'ils arrivent dans une

saison extrêmement pauvre en légumes, et qu'on a lieu de s'étonner que leur usage soit circonscrit dans quelques pays et absolument ignoré à Paris.

Les navets rentrés dans une cave ou dans un souterrain, pour la provision d'hiver, poussent, dès février et mars, des tiges blanches, tendres, excellentes à manger; mais des tiges vertes ne sont pas moins bonnes, et, pour s'en procurer, on doit faire à l'automne un semis de ceux des navets qui résistent aux gelées d'hiver, tels que celui de Freneuse, de Meaux, d'hiver, jaune d'Écosse, jaune de Hollande, gris de Morigny. Dès le mois de mars, ces navets monteront et seront d'une grande ressource dans cette saison. Il est utile de rappeler que ces montans, aussi bien que ceux de choux, doivent être cuits dans deux eaux; c'est-à-dire, qu'après leur avoir fait faire quelques bouillons dans une eau, il faut les retirer, et achever de les faire cuire dans une autre eau.

BIBLIOGRAPHIE.

Catalogue des Dahlias à fleurs doubles, cultivés dans l'établissement horticultural de Bar-sur-Aube, pour l'année 1829. par madame Victorine G***.

Nous regrettons beaucoup que ce Catalogue ne nous soit pas parvenu avant la publication du précédent numéro de la *Revue horticole*, et que nous n'ayons pas pu l'annoncer à l'époque de la plantation des dahlias. Nous nous empressons du moins d'en rendre compte dans ce second numéro.

Ceux de nos lecteurs qui ne connaissent pas encore ce catalogue, n'apprendront pas sans intérêt que voilà une seconde Adanson, qui prend la plume pour écrire sur les fleurs avec la naïveté et le charme qui n'appartiennent qu'au sexe que nous adorons. Le petit avertissement placé en tête de l'ouvrage, respire la candeur, la timidité et la finesse délicate d'une femme aimable.

Les dahlias ne sont pas les seules fleurs qui char-

ment les loisirs de madame Victorine G***. Les roses occupent aussi une grande place dans ses pensées, et le tableau de ces reines des fleurs eût peut-être précédé celui des dahlias, si le cadre des roses n'était pas infiniment plus grand.

Le catalogue de madame Victorine G***, ne contient que 113 des plus beaux dahlias, parce que les autres n'ont pas paru, à son goût délicat, dignes d'être offerts aux amateurs éclairés. Ces dahlias sont divisés en 37 groupes basés sur la diversité des couleurs de leurs fleurs. Les prix varient selon le mérite des espèces, et sont en général très-modérés. Une seule, le *prince Jean*, est cotée à 10 francs; les autres sont dans les prix de 1 à 4 francs. La hauteur moyenne des tiges et le diamètre des fleurs sont exactement indiqués; de courtes descriptions claires et méthodiques indiquent le caractère et le mérite de chaque espèce.

Mémoire sur le Dahlia et sur sa culture, par M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce, ex-administrateur des parcs et jardins de la couronne.

Nous sommes témoins que M. le comte Lelieur n'a cessé de cultiver le dahlia depuis 1806; que sa collection renferme tout ce qu'il y a de très-beau, rien qui ne soit très-beau, parce que son goût délicat le rend difficile en fait de perfection.

M. Lelieur a donc pris le dahlia à son introduction en France, et l'a suivi jusqu'aujourd'hui dans sa culture et dans les progrès qu'elle a faits; de sorte qu'il serait difficile de trouver un auteur qui connût mieux son sujet.

Ce n'est pas tout: pendant que M. Lelieur était administrateur des jardins de la couronne, il avait de très-grands moyens de faire des expériences et de les varier de toutes manières; le grand nombre d'idées et la rectitude dans le jugement que donne une bonne éducation, ne lui manquaient pas: l'obligation que lui imposait sa place de pouvoir analyser et juger les travaux de tous les jardiniers qui lui étaient subordonnés, l'ont mis à même de faire des remarques qui échappaient à la plupart d'entre eux: le besoin qu'il sentait

de ne point rester inférieur à ses prédécesseurs, et, son goût décidé pour la belle culture, qui ne l'a pas abandonné dans sa retraite, et qui charme ses loisirs, ont valu depuis long-temps à la science horticole d'excellens traités sur la patate, sur le maïs, sur la vigne, sur le pêcher et sur le rosier. Aujourd'hui M. Lelieur nous donne le fruit de ses longues observations sur la culture du dahlia, observations commencées avec de grands moyens dans les jardins de la couronne, et continuées en silence dans sa retraite depuis 1817.

D'après toutes ces considérations, le public était en droit d'attendre de M. Lelieur un meilleur traité sur le dahlia que tous ceux connus jusqu'à ce jour, et le public n'a pas été trompé. Le mémoire que nous avons sous les yeux, l'emporte de beaucoup sur ce qui avait été dit sur le même sujet. L'auteur, comme nous l'avons remarqué plus haut, prend le dahlia dès son introduction en Europe, le suit dans ses modifications, nous rappelle qu'il s'est long-temps refusé à produire des fleurs doubles dans les terres fortes ou froides, tandis qu'il en a produit promptement dans les terres chaudes et légères, remarques importantes qui peuvent éclairer la physiologie végétale encore si obscure, et qui d'ailleurs se rattachent à une idée émise depuis quelques années, par des auteurs respectables, savoir que les fleurs doubles sont l'indice d'un apauvrissement de substance dans les plantes; c'est-à-dire que toute la matière solide d'une fleur pleine est moindre que toute la matière solide du fruit et des graines d'une pareille fleur qui serait restée simple. M. Lelieur passe en revue les cinq ou six ouvrages qui ont été publiés avant le sien sur les dahlias, et, ce qui est naturel, il y trouve quelques imperfections plus ou moins appréciables, qui peut-être ne lui auraient pas paru telles, si leurs auteurs eussent autrement ou plus amplement développé leur pensée. Ainsi M. Lelieur n'approuve pas M. Noisette de planter ses dahlias à quatre pieds l'un de l'autre en tous sens, parce que lui, M. Lelieur, juge à propos de ne les éloigner que de trois pieds et demi dans un sens et quatre pieds dans l'autre. Il ne veut pas appeler avec M. Noisette,

bouture avec talon, une jeune branche détachée avec son talon de la souche d'un dahlia : mais M. Noisette a suivi le langage reçu en horticulture, qui admet des boutures avec ou sans talon ; et si M. Noisette et le *Bon Jardinier* ne s'expliquent pas sur la manière de bouturer les dahlias, c'est que ces auteurs ont un article *bouture* auquel ils supposent que le lecteur recourra en cas de besoin, et qu'ils savaient très-bien que le dahlia offre bien moins de difficultés à la reprise que mille autre plantes.

Le *Bon Jardinier* doit être assez étonné de voir que M. Lelieur trouve un mal entendu dans cette phrase. *Le dahlia, planté en pleine terre, ne parcourt jamais le cercle entier de sa végétation, sous le climat de Paris.* Non-seulement nous n'y voyons pas de mal entendu, mais nous doutons qu'on puisse jamais dire rien de plus juste, de plus vrai et de plus conforme à l'observation, car il est notoire que tous les ans, les tiges de dahlia sont tuées en pleine végétation par la première gelée d'automne ; M. Lelieur le sait et le voit tous les ans : sa logique ordinaire l'a abandonné en cet endroit.

Cet auteur trouve une erreur dans le passage suivant du *Bon Jardinier*. *On obtient rarement des fleurs doubles la première année du semis, mais l'expérience apprend à connaître celles qui paraissent susceptibles de doubler les années suivantes.* Voyons un peu si l'erreur est démontrée, et si M. Lelieur est conséquent avec lui-même en blâmant ce passage.

Il reconnaît que les premières fleurs des dahlias de semis et même d'anciens pieds sont rarement doubles, et que ce ne sont que les suivantes qui doublent ou deviennent pleines ; or, puisque les dahlias de semis fleurissent si tard la première année, qu'ils n'ont le temps d'épanouir que quelques fleurs qui, selon la règle la plus générale, sont simples, ces fleurs simples ne peuvent faire préjuger rien de défavorable envers celles qui les suivraient, si la saison leur permettait de se développer ; ce n'est donc qu'à la seconde année qu'on peut savoir si un dahlia de semis d'abord simple, restera décidement simple ou s'il doublera. Quant aux

indices qui peuvent faire espérer qu'un dahlia doublera, si M. Lelieur n'y croit pas, c'est qu'il est resté étranger à la science du physionomiste ; mais cette science n'en existe pas moins. Nous connaissons des enfans de dix à douze ans, qui sont de très-habiles *essimpleurs*, c'est-à-dire qui reconnaissent à l'inspection d'une quarantaine qui n'a encore que quatre feuilles, si elle produira des fleurs simples ou des fleurs doubles.

Les pépiniéristes habiles reconnaissent toutes les espèces d'arbres fruitiers à la seule inspection du bois, chose que beaucoup de gens d'esprit ne peuvent apprendre : bien plus, M. Van Mons a écrit qu'on lui montrerait bien peu de jeunes sauvageons dont il ne pourrait prédire la qualité du fruit qu'ils devront porter.

Ainsi, un botaniste cultivateur peut voir dans les floscules d'un dahlia simple une disposition à se changer en ligules, tandis que celui qui n'est qu'horticulteur n'y verra rien du tout. Nous ne pensons donc pas que M. Lelieur soit autorisé à regarder comme une erreur la phrase citée du *Bon Jardinier*.

Quoi qu'il en soit, nous ne persistons pas moins à regarder l'ouvrage de M. Lelieur comme le meilleur et le plus complet qui ait été fait sur la culture du dahlia. Nous allons citer quelques-unes des assertions neuves ou peu connues qu'il contient. Ainsi cet ouvrage rappelle :

1°. Que les dahlias de semis et de tubercules donnent des fleurs doubles plus tôt et plus aisément en terre légère et sèche qu'en terre forte et froide.

2°. Que jamais on n'obtiendra de dahlia à fleurs bleues d'après la théorie de M. Decandolle.

3°. Que la naturalisation ou l'acclimatation des plantes n'est qu'une idée spéculative.

4°. Qu'il faut se défaire de l'idée que les tubercules de dahlia soient jamais une nourriture propre à l'homme ni aux bestiaux.

5°. Que les tubercules produits par des boutures de dahlia, deviennent trois fois plus gros que ceux produits par une greffe sur tubercule ; et que dans ce

dernier cas, le tubercule sujet de la greffe acquiert un volume bien plus considérable que ceux de la greffe.

6°. Que parmi deux ou plusieurs dahlias de la même espèce, provenus d'un même pied par la division des tubercules, ou par bourgeons détachés de la souche, les uns peuvent être constamment à fleurs doubles et les autres constamment à fleurs simples.

7°. Qu'une terre légère convient mieux à la culture des dahlias qu'une terre forte.

8°. Qu'il est plus avantageux de conserver les tubercules en terre pendant l'hiver que de toute autre manière.

9°. Que les tubercules de dahlia ne contiennent ni fécule ni matière sucrée.

10°. Que nous possédons actuellement deux cents beaux dahlias parmi lesquels on compte soixante capitales.

11°. Que la couleur du tubercule et de la tige n'est pas un indice de la couleur de la fleur.

12°. Que des tubercules abandonnés à l'air dans un bâtiment et sans être enterrés, peuvent pousser des bourgeons et même fleurir à chaque printemps, pendant quatre années.

13°. Qu'on peut, sans inconvénient, supprimer ou couper la portion inférieure d'un tubercule en le plantant.

14°. Que des tubercules plantés dans du sable pur, végètent d'abord tout aussi bien que ceux plantés en bonne terre, mais qu'ensuite leur végétation se ralentit, toutes leurs productions restent plus petites, et que leur floraison est plus tardive.

15°. Que les dahlias ne peuvent servir à la décoration des serres parce que leurs fleurs ne s'y développent pas, faute d'air suffisant.

16°. Qu'il y a certaines variétés à fleurs doubles dont les premières fleurs sont toujours simples.

17°. Qu'il y a aussi des variétés dont les fleurs changent de couleur.

18°. Que les bourgeons qu'on laisse grandir sur le collet avant de les détacher pour les planter fleurissent plus tôt que ceux que l'on détache encore très-courts

19°. Que des dahlias palissés font de jolis brise-vents, pour mettre à demi-ombre les plantes délicates de serre pendant l'été.

20°. Que quand une gelée prématurée tue les tiges du dahlia avant qu'un froid gradué n'ait arrêté leur végétation, il faut soulever de suite les tubercules dans la crainte que les yeux du collet ne se développent par anticipation, et qu'il n'en reste plus pour le printemps suivant.

21°. Que des tubercules de semis pas plus gros que des pois, passent très-bien l'hiver, et font de belles plantes l'année suivante.

22°. Que les tubercules qui ont passé l'hiver en terre sont plus hâtifs que ceux qui ont été conservés à nu en orangerie selon l'usage.

23°. Que la graine de dahlia conserve sa faculté germinative pendant six ans.

24°. Que les plantes d'un semis qui fleurissent les premières ne donnent ordinairement que des fleurs simples, les doubles étant plus tardives.

Tels sont les principaux points par lesquels l'ouvrage de M. Lelieur se distingue de ceux qui l'ont précédé, et sur lesquels points nous avons cru devoir attirer l'attention du lecteur.

Catalogue descriptif, méthodique et raisonné des espèces, variétés et sous-variétés du genre Rosier, cultivées chez M. Prevost fils, *pépiniériste à Rouen.* 1 vol. in-8°. Prix : 4 fr. chez Audot.

Voici un ouvrage sur les roses, fait par un homme du métier, qui ne parle que de ce qu'il connaît parfaitement, que de ce qu'il possède et qu'il peut offrir aux amateurs. Aussi ne trouve-t-on dans cet ouvrage que 880 roses; mais elles sont caractérisées, et on peut se faire un idée de leur mérite, en lisant la description de chacune d'elles, avant d'en faire l'acquisition. Il serait bien à désirer que tous les auteurs de catalogues de roses imitassent la sage réserve de M. Prevost, et ne parlassent que de ce qu'ils connaissent parfaitement; qu'ils cessassent surtout de grossir leurs listes de roses sans mérite, et indignes des soins

des amateurs d'un goût épuré. S'il en était ainsi, les trois mille roses, ou du moins les trois mille noms qui circulent dans le commerce, se réduiraient probablement à environ douze cents; ce nombre serait abordable, on lui accorderait même de la confiance, parce qu'on croirait à sa possibilité; mais trois mille! qui peut croire à l'existence de trois mille roses méritantes? et s'il se trouvait quelqu'un assez simple pour y croire, il ne se trouverait du moins personne assez fou pour chercher à la démontrer.

Cette petite digression m'a été suggérée par la lecture de l'ouvrage même de M. Prevost. Cet auteur, qui a commencé par faire comme les autres, a fini par supprimer de sa collection trois cents roses qui lui ont paru ne plus pouvoir soutenir la concurrence avec les beautés dont le genre rosier s'enrichit successivement; et par un examen sévère et judicieux, il a détruit aussi, ou laissé dans l'oubli une infinité de noms qu'il a reconnus n'être que des doubles emplois : c'est ainsi qu'on se rend utile à la science, en même temps qu'on se fait une réputation honorable.

Toutes les descriptions de M. Prevost sont méthodiques et de la plus grande clarté; celles des espèces moins connues ou d'un mérite transcendant, sont plus longues et plus détaillées que les autres; beaucoup sont suivies d'observations curieuses et instructives, soit sous le rapport historique, soit sous celui des affinités difficiles à saisir. L'auteur a suivi la classification de Lindley, qui est la meilleure qu'on ait encore pu imaginer; il l'a même perfectionnée dans quelques détails, en plaçant certaines roses plus naturellement que n'avait fait l'auteur anglais.

Sous le titre d'*observations préliminaires*, placées en tête de l'ouvrage, M. Prevost expose clairement son plan, la manière dont il l'a exécuté et les raisons qui l'ont fait quelquefois s'éloigner des opinions reçues : il entre même dans des discussions grammaticales (dans le but d'une plus grande clarté), dont nous laissons la solution à d'autres et au temps; cependant nous ne pouvons nous empêcher d'avouer que nous n'avons pu deviner pourquoi l'auteur emploie souvent le mot

digitté pour désigner la forme ovale, oblongue et pyriforme des ovaires. On en trouve des exemples aux pages 49, 145, 188, 189, 200, 201, et ailleurs.

Nous regrettons que M. Prevost n'ait pas fait précéder son catalogue descriptif d'une instruction abrégée sur la culture et la multiplication du rosier. A défaut de cette instruction, nous invitons les amateurs à se procurer une petite brochure intitulée *De la culture du Rosier*, par M Lelieur de Ville-sur-Arce, imprimée à Paris chez P. Didot aîné, 1811. Nous ne connaissons encore aucun ouvrage sur le rosier aussi parfait, chacun en son genre, que celui de M. Lelieur et celui de M. Prevost.

Cours théorique et pratique de la taille des arbres fruitiers, par M. Dalbret, jardinier en chef des Écoles d'agriculture, au Jardin du Roi.

Cet ouvrage, enrichi de 8 planches gravées, nous est parvenu trop tard pour que nous puissions en donner l'analyse dans ce Numéro; nous y reviendrons dans le Numéro suivant. Mais, d'après la réputation justement méritée de son auteur, nous devons croire que les amateurs y trouveront un guide sûr dans la conduite des arbres fruitiers, et que les praticiens, même les plus consommés, le liront avec fruit.

Annonce.

M. Colin fils (Nicolas), architecte de jardins, entreprend tout ce qui concerne l'organisation et la formation des jardins, tels que plans, terrasses, et plantations de tout genre, et enfin tous les travaux que comportent les jardins de rapport ou d'agrément, et paysagers.

S'adresser chez son père, jardinier du Roi à l'Élysée-Bourbon, à Paris.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PRES L'ODEON.

L'Automne

REVUE HORTICOLE.

OCTOBRE 1829.

PHYSIQUE VÉGÉTALE.

Sur la durée de la faculté germinative des graines de plusieurs plantes.

La première observation remarquable de ce genre qui soit parvenue à notre connaissance est celle-ci. Bernard de Jussieu, pendant son séjour au Pérou avec La Condamine, avait envoyé, au Jardin du Roi, un paquet de graines de sensitive, *Mimosa pudica*, dont on a semé, chaque année, une pincée pendant plus de soixante ans; elles ont toujours parfaitement levé. Voici la seconde observation.

M. Girardin, attaché à la galerie de botanique du Jardin du Roi, ayant trouvé, vers 1806, des graines légumineuses détachées dans l'Herbier de Tournefort, a eu l'idée de les semer, et elles ont parfaitement germé. Il ne pouvait y avoir moins de cent ans que ces graines étaient dans l'Herbier de Tournefort, puisque cet illustre botaniste est mort le 28 décembre 1708.

Voici des observations plus récentes suscitées par la Société, pour l'encouragement de l'horticulture en Prusse. Les principales ont pour objets des graines des cucurbitacées.

On sait qu'il y a encore quelques vieux jardiniers qui ont l'habitude de porter la graine de melon dans leur gousset pendant long-temps avant de les semer; et comme ces vieux jardiniers n'en expliquent pas, ou n'en savent pas trop expliquer la raison, les jeunes jardiniers sont assez disposés à se moquer d'eux. Il

parait que cet usage des anciens jardiniers leur était venu de ce qu'on avait remarqué qu'une certaine chaleur était nécessaire à plusieurs graines, pour leur faire acquérir le degré de maturité nécessaire à la production de plantes plus parfaite selon nos goûts et nos besoins, c'est-à-dire qu'au moyen d'une chaleur artificielle, on croyait qu'une graine d'un an serait aussi avancée qu'une graine de deux ou trois ans. Il est de fait, que beaucoup de graines d'un an montent plus vite que des graines plus âgées; que des graines nouvelles de melons produisent une grande quantité de fleurs mâles et peu de femelles, tandis que le contraire a lieu avec de vieilles graines. Les graines passent donc par divers degrés de maturité, jusqu'à ce qu'enfin elles perdent entièrement la faculté de germer : ces divers degrés, qui sont des affaiblissemens successifs, influent nécessairement sur les productions des graines qui les éprouvent, et voilà pourquoi nous observons des différences dans la production des graines de différens âges. Ainsi, d'après le rapport transmis à la Société de Prusse, une graine nouvelle de melon produit peut-être deux cent fois plus de fleurs mâles que de fleurs femelles, tandis qu'une graine de trois ans en produit à peu près autant des unes que des autres, et qu'enfin une graine de cinq ans n'a produit que des fleurs femelles, que l'on fut obligé de féconder avec des fleurs mâles d'un autre pied pour en obtenir des fruits.

En général, on regarde la graine de melon âgée de trois ans comme la meilleure. Cependant, M. Ebers n'en sème qu'âgées de dix ans. M. Voss, jardinier du roi à Sans-Souci, a semé 24 graines de melon d'Espagne qui avaient trente-sept ans; 8 ont levé et produit de bons fruits. Des graines de concombre de dix-sept ans ont très-bien levé. Des graines de Rose trémière, *Alcea rosea*, âgées de vingt-trois ans, ont produit de fort belles plantes.

On sent bien que la plus ou moins longue conservation des graines en état de germination dépend du point de maturité qu'elles avaient quand on les a récoltées, du lieu dans lequel elles ont été conservées

et de la température qu'elles ont éprouvée. Nos connaissances, sous tous ces rapports, sont encore au berceau.

Sur la fécondation artificielle des OEillets en pots : par M. Fries-Morel.

Les nombreuses variétés d'OEillets, que l'on peut obtenir par la fécondation artificielle, doivent engager les amateurs à s'y adonner. Voici comme on doit procéder.

Il ne faut pas attendre que la fleur soit entièrement épanouie, et ouvrir la corolle avec beaucoup d'attention, pour enlever aussitôt les anthères à l'aide de pinces fines, en ayant soin de ne pas léser ou blesser les filets ou supports, ni aucune autre partie de la fleur. Le moment opportun de la castration est celui qui précède immédiatement le lever du soleil, parce qu'alors le pollen étant humide, il reste fortement attaché aux anthères; à 8 ou 9 heures (je suppose les plantes exposées en plein midi), prendre du pollen bien mûr, et le poser avec précaution sur les stigmates de la fleur qu'on se propose de féconder, et dont on a supprimé les anthères; réitérer cette opération deux ou trois fois dans la journée.

Si l'acte de la fécondation a eu un résultat désiré, c'est-à-dire une fécondation positive, la fleur sur laquelle on aura opéré sera fanée dans 24 ou 36 heures; dans le cas contraire, la corolle conservera encore pendant 10 à 12 jours toute sa fraîcheur et son éclat : il faut alors recommencer l'opération, qui doit toujours avoir lieu par un temps serein.

La durée de la faculté de procréer, varie singulièrement dans le pollen de plusieurs plantes de même espèce; dans les unes elle ne va pas au delà de 2 à 3 jours, d'autres la conservent de 10 à 12 jours.

Tels sont les principaux soins que recommande M. Fries-Morel dans la fécondation artificielle des OEillets, et cette méthode est certainement très-bonne. Nous nous permettrons une seule observation, non pas sur la méthode que nous approuvons entière-

ment, mais sur le peu de jours que le pollen reste doué de sa vertu fécondante, selon M. Fries-Morel. L'histoire de la Botanique rapporte qu'on a envoyé du pollen dans une lettre à une grande distance, pour féconder un palmier femelle, et que l'opération a parfaitement réussi. M. Lemon a conservé du pollen de pivoine pendant plus de 15 jours dans un cornet de papier, avec lequel il a ensuite fecondé une pivoine tardive avec succès. Nous n'avons pas d'autres exemples à opposer à l'assertion de M. Fries-Morel; mais tout semble faire croire que le pollen conservé en lieu sec, doit conserver sa faculté fécondante beaucoup plus long-temps que ne le suppose cet auteur.

NATURALISATION.

L'OLIVIER ODORANT, *Olea fragrans*, a passé l'hiver dernier en pleine terre dans l'école de botanique du Jardin du Roi, au moyen d'un peu de feuilles sur son pied. C'est un charmant petit arbre, d'un très-beau feuillage, qui fleurit à la taille de deux à trois pieds, et dont les fleurs répandent une odeur délicieuse.

M. Graulhié écrit du port Sainte-Marie, près Agen (Lot-et-Garonne), que la *Lagerstroœmia indica*, planté à l'air libre dans son jardin, où elle fleurit tous les ans, a supporté un froid de treize degrés centigrades, sans aucune couverture, et sans avoir aucunement souffert.

A ce sujet, M. Berlèze dit qu'il a aussi une *Lagerstroœmia* en pleine terre depuis quatre ans, à Aulnay, près Paris, où elle fleurit abondamment chaque année, et qu'elle a supporté, sans aucune couverture, les quatorze degrés de froid de l'hiver dernier.

Enfin, M. Loiseleur-Deslonchamps ajoute que M. de Pontmartin, à Avignon, cultive aussi la *Lagerstroœmia indica* en pleine terre et sans abris, depuis 8 ans. (*Ann. Soc. d'hort. Paris*, juillet 1829, pag. 57.)

ENGRAIS.

Instruction sur l'emploi des engrais liquides; par M. Decandolle.

Cette instruction s'adresse à la grande culture; mais l'horticulture pourrait aussi en faire son profit. Voici comme l'auteur commence : « Tous les pays dans lesquels on recueille avec soin les engrais liquides, ont reconnu leur utilité, et les voyageurs qui les parcourent sont frappés de la beauté générale de leurs prairies et de leurs autres cultures. La Flandre a, sous ce rapport, une ancienne célébrité; les parties de l'Angleterre, où ces procédés ont été introduits, en ont reçu un accroissement notable de produits, et l'état florissant des prairies de la Suisse allemande, et en particulier des cantons de Zurich, d'Argovie et de Berne, attestent ces vérités de la manière la plus évidente. On ne sera pas surpris des résultats que l'expérience donne à cet égard, si on réfléchit, 1°. que les fumiers ne commencent à servir à la nourriture des plantes que lorsque, par des opérations successives, ils sont en grande partie dissous dans l'eau; 2°. que les liquides animaux, tels que les urines, les égouts des écuries et des lavoirs, renferment une grande quantité de matières nutritives et de principes excitans. »

Nous ne suivrons pas plus loin l'auteur dans les développemens et les applications qu'il fait de ces considérations; mais nous allons en extraire l'esprit, et y joindre notre expérience, pour en faire une application à l'horticulture.

Les eaux de fumier, de savon et de cuisine, versées à grande dose sur les plantes, leur sont immédiatement nuisibles.

Ces eaux, versées à grande dose sur la terre, y produisent un mucilage et une pellicule qui empêche les graines de s'y développer.

Cependant ces eaux contiennent une grande quantité de substances propres à la végétation. Voici le moyen

de les utiliser avec avantage, en évitant les inconvéniens dont nous venons de parler.

Quand on a une planche vide dans un potager, on forme un petit rebord tout autour, et on jette dessus de deux à quatre pouces de ces eaux; si on en a en abondance, on peut recommencer le lendemain et le surlendemain, et quand la terre est suffisamment ressuyée, on peut la labourer, la semer ou la planter.

Ces eaux sont encore merveilleuses pour augmenter la fertilité de plusieurs composts; pour cela on étend le tas, on l'en arrose copieusement, ensuite on le relève en le mélangeant bien avec une pelle. On peut répéter cette opération plusieurs fois, jusqu'à ce que le compost soit suffisamment saturé.

*Note sur l'*Écobuage.

L'opération de l'écobuage, qui consiste à lever les gazons d'un terrain en friche et de les brûler, est un sujet de contestation assez vive parmi les agronomes; les uns la blâment comme une chose nuisible, et les autres la préconisent de toutes leurs forces. Au milieu de ce conflit d'opinions, nous croyons apercevoir que l'écobuage peut être utile dans les terres argileuses et tourbeuses, et nuisible dans les terres légères. Nous croyons apercevoir encore que ce ne sont pas les cendres seules des herbes et racines brûlées qui fertilisent la terre, mais que le feu lui-même, en cuisant la terre en quelque sorte, en augmente la fertilité; en voici un exemple :

M. Parkinson a fait répandre une certaine épaisseur de paille sur un terrain, et on y a mis le feu. Après que le tout fut brûlé, on a labouré et enterré la cendre; la terre a donné de bonnes récoltes pendant vingt ans de suite sans autre engrais.

Une autre fois, après avoir brûlé la paille sur le terrain comme dans l'autre opération, il a fait enlever toutes les cendres qui en étaient résultées, et la terre ne s'en est pas moins trouvé fertilisée.

Or, puisque l'action seule du feu paraît suffisante pour fertiliser les terres, l'horticulteur est à même

d'essayer ce moyen, d'en profiter s'il se trouve bon, et d'éclairer la science à cet égard plus directement que ne peuvent le faire les agriculteurs qui, opérant sur une trop grande échelle, n'obtiennent pas ordinairement des résultats aussi précis et aussi exacts que l'horticulture.

CULTURE.

Nouvelle manière de cultiver l'ognon ; par MM. Novellon et Lebrun.

Dans une bonne terre plus sèche qu'humide, on sème en mars et avril, excessivement dru, de la graine d'ognon ordinaire, et on arrose une seule fois pour favoriser la germination. On obtient, par ce moyen, sur un petit espace, une infinités de bulbilles grosses comme des pois, que l'on conserve en lieu sain pendant l'hiver. Au printemps on les plante en planche à six ou huit pouces les unes des autres ; on les cultive comme du plant repiqué, et on en obtient de fort gros et beaux ognons. Cette méthode est économique, et la plus certaine de toutes pour obtenir une abondante récolte.

Sur la culture du Pompadoura.

M. Delorme cultive, depuis sept ou huit ans des Pompadoura, *calycanthus*, en pleine terre ordinaire, sablonneuse, et ils y fleurissent très-bien. Nous savions déjà que le *calycanthus præcox* se passe fort bien de terre de bruyère, et qu'une terre ordinaire de jardin lui suffit.

GREFFES

Nouvelle espèce de greffe ; par M. Martin de Bressolles. (*Ann. de la Soc. d'agr. de l'Allier*, t. 5, 6e. liv., p. 178.)

Il est bien reconnu qu'un pommier greffé sur paradis donne plus promptement et de plus gros fruits

que celui greffé sur franc, sur aigrin ou sur sauvageon; et on est bien convaincu que c'est au peu de vigueur, à la faiblesse des pouces du paradis, qu'on doit cet avantage. On sait aussi que le paradis ne prospère pas dans les terrains secs et légers, parce que ses faibles et courtes racines ne peuvent s'enfoncer assez avant pour trouver la fraîcheur convenable. D'après ces données, M. de Bressolles a cherché à tirer parti des avantages du paradis et à éviter ses inconvéniens; et il croit être parvenu à son but, en semant ou plantant d'abord des pommiers francs ou sauvages, en mettant ensuite sur ces sauvageons des greffes de paradis, sur lesquelles il greffe enfin, quand elles sont assez développées, les bonnes espèces de pommes qu'il veut multiplier.

Il résulte de cette pratique, que le pommier franc ou sauvageon, poussant mieux dans toutes sortes de terrains que le paradis, on obtient d'abord partout une végétation plus vigoureuse et plus assurée de la part du sujet; et qu'ensuite le paradis, interposé entre ce sujet et la greffe de bon fruit, modère cette végétation en ne permettant pas à la séve de s'élever en abondance et rapidement jusqu'au sommet de l'arbre, ou plutôt, (quoique l'auteur ne le dise pas), en ne permettant pas à la séve descendante ou aérienne, de descendre dans les racines avec facilité, car il est bien certain que les obstacles qu'on oppose à la descente de la séve font grossir les fruits et accélèrent leur maturité; la plaie annulaire, la greffe sur paradis, en sont des preuves irrécusables.

Par ce procédé, on peut avoir des pommiers nains comme ceux dont le sujet est un paradis, en opérant ainsi: quand le sujet franc ou sauvage, est parvenu à la grosseur du doigt, on greffe dessus à ¼ ou 6 pouces de terre, un pommier paradis, soit en écusson, soit en fente: si on greffe en fente au printemps, la pousse de paradis pourra être assez forte en août pour recevoir un écusson de bonne espèce; et cet écusson pourra, et même devra être placé sur le paradis à 1 ou 2 pouces de son origine, car pour obtenir le résultat cherché, c'est-à-dire, pour obtenir un arbre

fertile et de gros fruits, il suffit de cette petite longueur de paradis interposée entre le sauvageon et la greffe.

Si on voulait des arbres-tiges avec une tête de nain, on grefferait les sauvageons ou francs, en paradis à la hauteur de 5 à 6 pieds, et on regrefferait ensuite une bonne espèce sur la pousse du paradis comme ci-dessus.

M. de Bressolles n'applique cette greffe qu'aux pommiers; mais on peut l'appliquer également aux poiriers par l'intermédiaire du coignassier, puisque celui-ci joue le même rôle et produit le même effet sur les poires que le paradis sur les pommes.

Avantages de la greffe des poiriers sur coignassiers; par M. Thomas Tornbron. (*Trans. de la Soc. hort. de Londres*, vol. 7, part. 2, art. 25.)

Puisqu'il se trouve encore en Angleterre un homme assez peu éclairé pour soutenir que la greffe de poirier sur coignassier est indistinctement préférable à celle sur franc pour tous les poiriers, il nous est permis de penser que nous sommes plus avancés que les Anglais dans cette partie de l'horticulture, car on ne trouverait pas en France un seul pépiniériste assez ignorant pour partager l'opinion de M Thomas Tornbron. Beaucoup plus anciens que les Anglais dans l'éducation des arbres fruitiers, nous nous sommes défaits depuis long-temps de plusieurs erreurs qui paraissent être encore en vogue en Angleterre.

Heureusement pour l'honneur anglais, que l'opinion de M. Tornbron n'est pas partagée par tous ses compatriotes, et que M. Alexandre Seton y a ajouté un correctif, en disant, qu'il faut aussi consulter la qualité du terrain, la vigueur des sujets et celle des espèces que l'on se propose de multiplier.

Greffe du pommier sur l'érable sycomore. (*Farmer's, mechanics, etc.*, t. 1, p. 412, janv. 1827.)

Qu'un Anglais ait écrit ce qu'on va lire, cela se conçoit aisément, puisqu'en Angleterre chacun écrit

et publie tout ce qui lui passe par la tête ; mais qu'un Français, collaborateur du *Bulletin de sciences agricoles*, etc., publié sous la direction de M. le baron de Férussac et sous les auspices de monseigneur le Dauphin, ait traduit ce rêve d'un Anglais sans le réduire à sa juste valeur, c'est ce que nous avons de la peine à expliquer. Voici l'article :

« Un jardinier, observant l'abondance de séve que » contenait le sycomore, essaya d'y greffer une branche » de pommier. L'effet surpassa ses espérances ; car le » fruit devint non-seulement très-gros, tout en con- » servant une saveur exquise, mais le jeune arbre » crût si rapidement, que tous ceux qui le virent en » furent surpris. »

Voilà ce qu'on trouve dans le *Bulletin des sciences agricoles*, etc., n°. 6, juin 1829, p. 174. Est-ce une mystification ? est-ce une méchanceté ? est-ce de l'ignorance ? Quoi qu'il en soit, cet article déshonore le *Bulletin*, compromet sa réputation et la vigilance de M. le baron de Férussac.

ABRIS.

De la vigne considérée comme abris.

Depuis long-temps des personnes sensées se sont élevées contre le ridicule dans lequel nous persistons, en ne plantant que des arbres stériles dans les jardins d'ornement ou pittoresques ; elles nous ont énuméré un assez grand nombre d'arbres fruitiers dont le port, la qualité du bois, le feuillage et les fleurs, ne le cèdent en rien à beaucoup d'arbres étrangers ; elles nous ont rappelé qu'un cerisier chargé de cerises, qu'un poirier chargé de poires, parlait mieux à l'esprit et au sentiment que plusieurs arbres qui ne portent aucun fruit, ou qui n'en portent que d'inutiles ou de dangereux ; et cependant nous continuons à n'employer que des arbres stériles, pour produire des effets ou des avantages que nous obtiendrions tout aussi bien, et peut-être mieux de nos arbres fruitiers.

Depuis que l'horticulture a senti le besoin de ne pas exposer les jeunes plantes de serre au grand soleil, pendant les cinq ou six mois qu'elles passent dehors, on se sert presque exclusivement du thuya oriental en palissade pour leur procurer de l'ombre, et ce n'est guère que lorsque cet arbre a dix ou douze ans de semis, qu'il atteint le but qu'on se propose en le plantant; mais quand il a atteint ce but, il le dépasse bientôt; au lieu de se borner à briser et diviser simplement, les rayons du soleil, il les intercepte entièrement, empêche l'air de circuler, rend l'humidité stagnante, oblige les plantes à se jeter en avant pour trouver l'air dont elles ont besoin, empêche leur bois de mûrir, leurs bourgeons de s'aoûter, enfin, déforme les plantes et les rend moins propres à supporter les inconvéniens qu'elles doivent indispensablement éprouver, en restant ensuite entassées pendant six mois d'hiver dans une serre. Je sais bien qu'on peut diminuer l'épaisseur et la hauteur de cette palissade de thuya en la taillant convenablement; mais il faut d'abord, ou planter les thuya fort grands, ce qui est coûteux, ou si on les plante petits, attendre six ou huit ans pour qu'ils produisent l'ombre désirée, ce qui est encore plus coûteux.

Tous les autres végétaux stériles avec lesquels on forme aussi des abris ou des palissades, sont la plus part sujets à plus d'inconvéniens que le thuya oriental, c'est pourquoi je n'en ferai pas l'énumération, et me contenterai de dire que tous peuvent être avantageusement remplacés par la vigne.

En effet, aucun végétal ligneux ne forme un abris aussi promptement et aussi convenable aux plantes de serre cultivées en pots, que la vigne : soit qu'on la plante de crossettes, soit qu'on la plante de marcottes enracinées, dès la seconde ou troisième année, elle produit tout l'effet désiré, si on a eu soin de la palisser selon les règles sur un léger treillage cousu en fil d'archal. Le treillage peut être élevé de quatre à dix pieds et plus, selon la hauteur des plantes que l'on veut abriter des rayons directs du soleil; la vigne qu'on palisse dessus rompt les rayons du soleil, mais ne

cause pas d'obscurité et n'empêche pas l'air de circuler autour des plantes ; et, ce qui est d'une grande importance pour le cultivateur, l'abondance et la qualité du raisin que rapporte une vigne de chasselas ainsi traitée, paie avec usure le terrain où elle est plantée, ainsi que la plate-bande sur laquelle on place les plantes en pots. Quand l'automne approche, on supprime progressivement une partie des feuilles de la vigne, afin de faire jouir les plantes d'un peu de soleil, parce qu'alors il n'est plus assez ardent pour leur nuire : et pendant l'hiver, quand les plantes sont enlevées et que toutes les feuilles de la vigne sont tombées, l'air et les météores atmosphériques agissent librement sur la terre des plate-bandes, la mûrissent, la bonifient, et la rendent plus propre à recevoir les plantes l'année suivante ; tandis que les lourdes et épaisses palissades de thuya, en empêchant constamment l'air de circuler, et en interceptant continuellement les rayons du soleil, produisent une telle crudité et une telle fraîcheur dans la terre des plate-bandes, qu'il devient difficile de la diviser par les labours, et que les racines des plantes, qu'on y place au printemps, éprouvent un froid qui leur est d'autant plus nuisible qu'elles sortent d'un endroit plus chaud. Si à ces inconvéniens on ajoute que les abris en thuya sont un repaire d'insectes, de limaçons et d'animaux nuisibles, on aura encore plus lieu de s'étonner, non-seulement de ce qu'on ait d'abord préféré le thuya pour faire des abris aux plantes de serre, mais encore de ce qu'on continue de s'en servir malgré les désagrémens qui en résultent.

Si quelqu'un doutait encore des avantages de la vigne sur le thuya, ou de tout autre végétal ligneux, pour former des abris aux jeunes plantes de serre, il n'aurait qu'à se transporter chez M. Lemon, habile horticulteur, près la barrière de Belleville, il y verrait des abris en vigne, et se convaincrait de leur supériorité sur les abris en thuya.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Le lettre suivante nous a été adressée.

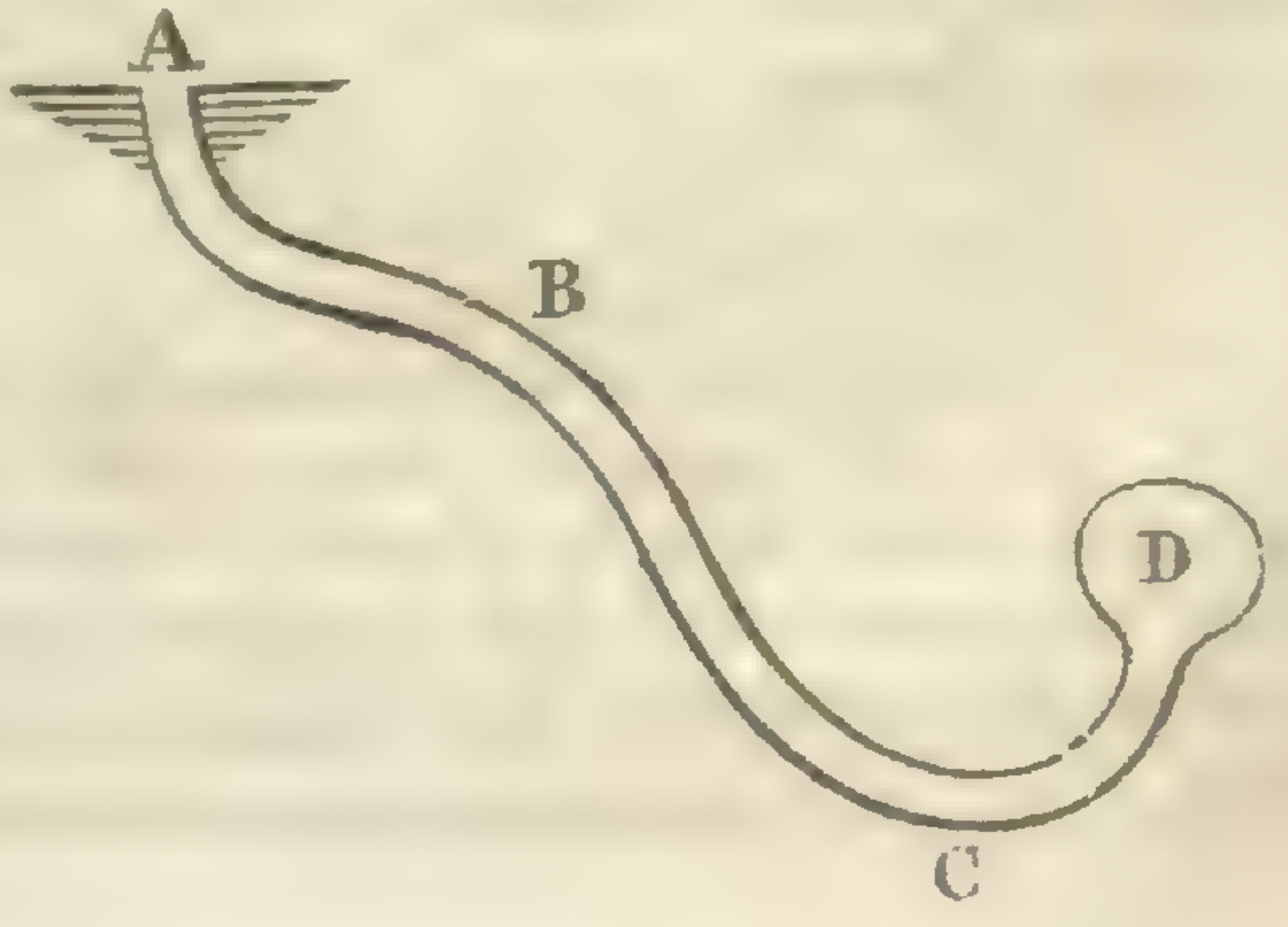
« De Virey, canton de Vaud, en Suisse, 8 septembre 1829.

« Monsieur,

» En parcourant votre édition du Bon Jardinier, j'ai été combattu si je devais vous faire quelques observations sur les moyens de détruire les insectes, etc. Ceux que vous indiquez me paraissent bons, mais il est possible de le faire à moindre frais, suivant ce que j'ai pratiqué ou indiqué, et qui a réussi. Pour préserver les choux, etc., des chenilles, il n'y a qu'à les arroser avec une eau composée de trois quarts d'eau, mêlée d'un quart d'eau de tan (écorce de chêne), ce qui ne coûte rien. Cette eau laisse un goût amer qui déplaît aux insectes; il va sans dire que ce goût disparaît lorsqu'on lave ces légumes pour la cuisine.

» Pour la courtilière, taupe-grillon ou jardinière, l'on parvient bien à la tuer par le procédé que vous indiquez; mais elle laisse une bonne postérité, car on ne détruit pas son nid placé au fond de la galerie, et qui contient de quatre à cinq cents œufs.

Suivant le dessein ci-dessous, l'entrée de cette galerie est en A; elle se courbe en B, descend en C, et remonte en D où est le nid ou dépôt des œufs. L'huile qu'on verse sur l'eau en A descend bien jusqu'a C, mais elle ne peut remonter en D où sont les œufs ou les petits. La mère seule, en cherchant l'air, traverse l'huile et périt.



» Donc, pour atteindre les œufs et en purger un jardin radicalement, voici ce qu'il faut faire. On sait que la courtilière préfère faire son nid dans le fumier quand elle en trouve, et que celui de cheval lui convient mieux que les autres pour déposer ses œufs. Quand on a ainsi attiré les courtilières dans un tas de fumier, on y jette un demi kilogramme de lie d'huile quelconque; la moindre parcelle qui touche les œufs suffit pour les détruire, et il n'en coûte presque rien.

» Cependant il conviendrait que le jardin fût entouré d'un mur dont la fondation descendît au moins de trois à quatre pieds au-dessous du niveau du terrain, afin que d'autres courtilières ne vinssent pas du voisinage.

» Il y a dans nos vignes une larve que le vulgaire nomme *ver blanc* et qui n'est pas du tout celle que vous appelez ainsi : c'est celle d'un gribouris, insecte coléoptère, qui est une idée plus grand que le charençon des bleds, et de couleur brune comme le hanneton ; il sort au printemps de sa chrysalide, et de la terre, à l'époque de la sortie de la grappe de raisin dans laquelle il va déposer ses œufs où ils éclosent. La larve, qui file quelquefois comme la chenille pour mieux se cacher des oiseaux et du soleil, parvenue à sa grosseur, descend en terre, où elle se reforme en chrysalide. Il me paraît, d'après la position de mes vignes et de leurs terres, que celle qui est disposée au midi avec de la terre marneuse et compacte, n'est pas sujette à cet insecte ; mais que celle située à l'occident à terre légère, en est tourmentée ; ce qui offre aussi la preuve que la larve y entre plus facilement pour y passer l'hiver.

» On observe que les hivers doux favorisent ces insectes, et que le vigneron étant trop occupé au printemps pour leur faire la chasse, il les détruirait efficacement en labourant les vignes en novembre, parce qu'alors il exposerait ces insectes à la rigueur des gelées.

» Je profiterai de l'occasion pour vous parler d'un autre objet.

» Si l'on veut obtenir un tiers de récolte de plus en pommes-de-terre, il faut couper les fleurs à mesure qu'elles paraissent, afin que les fruits n'absorbent pas la séve destinée aux racines. Cette expérience a été couronnée par notre gouvernement, en 1776, d'après mon conseil.

» Voyez, messieurs, si mes idées peuvent convenir, et trouver place dans votre ouvrage : je n'ai pas la prétention de croire qu'il n'en existe pas encore de meilleures.

» Je vous prierais seulement de me mander en réponse ce que vous en pensez, et pourquoi les géraniers cessent de fleurir lorsqu'ils sont dans leur plus grande force.

» Je suis, etc.,

» Henry Crunet. »

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES

PLANTES D'ORNEMENT.

Note sur le Rosier Thé Bourbon.

Aujourd'hui, que nous connaissons mieux cette belle rose que l'an passé, nous allons revenir sur son histoire et sur sa description.

Elle a été gagnée de semis par M. Vanderreerg-Boom, propriétaire en Hollande, nous ne savons pas positivement en quelle année; mais nous sommes certains qu'elle n'avait pas encore été mise dans le commerce en 1828, époque où M. Torcq, jardinier à Fournes, près de Lille, l'a achetée du propriétaire pour la somme de 300 francs; qu'elle a de suite été mise en souscription au profit des pauvres, à raison de 15 fr. pour chacun des vingt premiers pieds; que M. le comte

de Rouvroy a acheté toute l'édition, et que l'argent en a été distribué aux pauvres.

C'est de cette manière honorable que M. le comte de Rouvroy se trouvait seul possesseur de la Rose Thé Bourbon en 1828. Dès la même année plusieurs amateurs de Lille en obtinrent de jeunes pieds; nous en dûmes aussi un pied à la bienveillance de M. le comte de Rouvroy; enfin, au printemps de 1829, M. Hardy, du Luxembourg, et M. Soulange, directeur de l'institut horticole de Fromont, en reçurent aussi chacun un pied, qui ont été mis de suite en multiplication; de sorte que les amateurs ne tarderont pas à jouir de cette belle fleur.

Nous avons déposé le pied, qui était en notre possession, entre les mains de notre ami M. Lemon, très-habile multiplicateur, près la barrière de Belleville, à Paris. Traité avec toute l'intelligence possible, ce beau rosier n'a pas tardé à montrer la vigueur dont il est susceptible, et à se couvrir de roses magnifiques; déjà M. Lemon l'a multiplié au point de pouvoir en offrir un grand nombre d'individus au commerce et aux amateurs. Comme ce rosier n'a pas encore été décrit dans aucun ouvrage, nous allons tâcher d'en donner une idée.

C'est un arbrisseau d'une moyenne force, tendant à former un buisson arrondi; ses rameaux sont verts et luisans; mais les gourmands, qui partent de son pied, prennent une teinte rougeâtre ou purpurine; ses aiguillons sont peu nombreux, fort longs, presque droits, fauves, et beaucoup moins élargis à la base que ceux de ses congénères; son feuillage est petit, d'un très-beau vert luisant, facile à distinguer; les folioles, au nombre de trois et cinq, sont planes, ovales-aiguës, finement dentées; les pétioles partiels, ainsi que le pétiole commun, sont munis de quelques glandes purpurines; enfin, les stipules sont étroites, aiguës et bordées de petites dents glanduleuses.

Les fleurs se succèdent sans interruption; elles sont solitaires, portées sur de longs et gros pétioles absolument nus, épaissis dans le haut en un ovaire éga-

lement nu, qui a la forme d'un cône renversé. Dès que le bouton prend un peu de volume, les cinq folioles du calice, qui sont presque toujours simples, s'étalent et se rabattent sur l'ovaire; alors on voit que les pétales extérieurs ont souvent un petit liséré pourpre sur le bord. La fleur épanouie est très-double, plane, de troisième grandeur, très-bien faite; tous ses pétales sont grands, arrondis et du plus beau blanc; il ne reste aucune étamine, et les styles changés en petites folioles d'un vert tendre forment un cœur vert qui augmente encore le blanc éblouissant des pétales.

L'odeur de cette belle fleur est évidemment celle du thé, mais avec une modification qui lui est particulière.

La métamorphose des styles en folioles rend cette fleur inapte à la fécondation, et il serait inutile d'en espérer des graines.

Sa multiplication par bouture, par la greffe, et sa conservation, ne demandent d'autres soins que ceux que l'on donne à la rose thé ordinaire.

Roses nouvelles publiées par différens auteurs.

Rosa Maria Leonida. Hybride du R. thé ordinaire et du R. *Bracteata*, obtenue à Nantes par M. Lemoyne. L'arbrisseau tient du père et de la mère; sa fleur est très-double, carnée, et répand une odeur de thé bien prononcée. Cette fécondation, entre deux espèces si éloignées, est une nouveauté bien extraordinaire.

Rosa Villosa Subalba.

- Rose Damossine (hybride de Kamschatca).
- Rose Thurète (hybride de Bengale).
- Rose de Moyama (hybride de Bengale).
- Rose Angelin (hybride de la rose de Francfort).
- Rose Marie (hybride de Bengale).
- Rose Agathe a feuilles glauques.

Obtenues par M. Et. Noisette, pépiniériste à Laqueue.

Rose Marjolin (Provins).
Rose Belle de Crécy (hybride de Bengale).
Rose belle Antide (Cent-Feuilles).

} Décrites par M. Hardy, dans la collection de M. Rœser, à Crecy. (Seine-et-Marne.)

Rosa Noisettiana Repens. Obtenue par M. Marie Noisette, pépiniériste à Brie-Comte-Robert.

Des tiges rampantes, longues de dix à douze pieds, des fleurs doubles d'un blanc éclatant, réunies en gros bouquets, distinguent suffisamment ce rosier de tous les autres, et font voir le parti qu'on peut en tirer, soit franc de pied pour courir sur les rochers, soit greffé sur églantier, à la hauteur de huit à dix pieds, pour qu'il pende de cette hauteur jusqu'à terre.

Rose Marie de Goursac (hybride de Bengale). Obtenue par M. Gondouin, jardinier des pépinières royales de Versailles.

Rose princesse Louise.
Rose princesse Marie.

} Ces deux variétés, du *R. Sempervirens*, ont été obtenues par M. Jacques.

Rosa Sempervirens Duplex. Obtenue par M. Vibert.

Rose Noisette Putaux. Fleurs semi-doubles, couleur du Bengale. Obtenue par M. Putaux.

Rose princesse de Salerne (thé). Fleurs rose-violacé. Obtenue par M. Jacques.

Rose Noisette a grandes fleurs lilas. Obtenue par M. Marie Noisette.

Rose comte de Coutard (hybride de la Rose Bourbon).
Rose comtesse de Coutard (hybride de Bengale).
Rose belle Damas.
Rose de Latour (hybride de Bengale).
Rose de la Croix (hybride de Bengale).
Rose Foncier (Bengale).

} Obtenues par M. Et. Noisette.

Passiflore du Brésil. *Passiflora Brasiliana.* Des-

Cette belle plante ressemble tellement à la *P. Alata*, qu'il est permis de penser qu'elle n'en est qu'une variété. Elle est cultivée au Jardin du Roi, chez le duc d'Orléans et chez M. Boursault. On la multiplie facilement de bouture; mais on peut aussi la greffer sur la *P. Cœrulea* pour la faire fleurir plus abondamment.

Calanthe Veratrifolia. R. B. (Famille des Orchidées). D'Amboine. Racines fasciculées: feuilles radicales, en faisceau, divergentes, lancéolées, aiguës, plissées et nervées comme celles du *Veratrum*, larges de quatre pouces et longues de deux pieds.

Du centre de ces feuilles, il sort en juin une hampe (rarement deux) droite, cylindrique, nue, munie seulement de petites écailles à chaque nœud, et haute de deux à trois pieds, terminée par une grappe simple, oblongue, de fleurs blanches, nombreuses, sessiles, munies chacune d'une bractée lancéolée à la base. Chaque fleur, large de seize à dix-huit lignes, est composée, 1°. d'un calice à cinq sépales, ovales, elliptiques, aiguës, dont deux plus intérieures sont plus étroites; 2°. d'une colonne stigmatifère, grosse et courte, 3°. d'un labelle porté par la colonne, quadrilobé, ayant les deux lobes intérieurs plus longs et plus étroits que les deux lobes latéraux; 4°. d'un long éperon; 5°. d'une anthère contenant huit masses de pollen; 6°. d'un ovaire cylindrique et tors, à trois loges polyspermes.

Cette belle plante, originaire d'Amboine, exige la serre chaude et une terre légère. Elle n'a pas encore produit de graines en France. On la multiplie par la séparation des bourgeons qu'elle produit à la base. Cultivée chez M. Boursault et au Jardin de Plantes.

*Note sur l'*Oranger d'Otaïti. *Citrus lumia Otaïtensis.*

L'Oranger d'Otaïti, ainsi nommé par MM. Risso et Poiteau, dans leur excellent ouvrage intitulé, *Histoire naturelle des Orangers*, ne me paraissant pas encore apprécié selon son mérite, et ni même suffisamment étudié dans ses caractères spécifiques, je crois faire plaisir aux amateurs en le leur faisant connaître mieux qu'il ne l'avait été jusqu'aujourd'hui.

Il paraît que les auteurs que je viens de citer ne connaissaient pas la fleur de cette intéressante espèce lorsqu'ils l'ont décrite; on peut croire même qu'ils n'en possédaient qu'un petit individu en fruit, assez mal venant, puisque la gravure qui la représente est d'une maigreur qui contraste, à son désavantage, avec les figures étoffées de toutes les autres espèces de l'ouvrage. Enfin, il est probable que si ces mêmes auteurs eussent vu les fleurs de l'oranger d'Otaïti, ils l'auraient placé dans la section des *Lumies* et non avec les oranges proprement dites.

L'oranger d'Otaïti me paraît une espèce botanique dans toute la force du terme. C'est un arbrisseau qui ne tend jamais à s'élever en arbre comme ses congénères; il atteint rarement la taille de quatre pieds, se divise en rameaux étalés, et forme naturellement un buisson arrondi : l'écorce de sa tige est brune et jaspée de gris; celle de ses rameaux reste verte pendant deux ou trois ans, et passe ensuite au vert gris et au brun. Quand il est vigoureux, ses branches montrent quelques épines.

Les feuilles, d'abord d'un rouge violacé, passent ensuite au vert tendre, deviennent ovales-aiguës, ou oblongues, finement dentées, longues de deux à quatre pouces, ponctuées, et portées sur de courts pétioles très-légèrement ailés.

Les fleurs sont axillaires et terminales, rarement solitaires, le plus souvent réunies de deux à six dans les aisselles des feuilles, et en plus grand nombre encore au sommet des rameaux, où elles forment un bouquet tout-fait d'autant plus agréable, que les boutons sont d'un beau rouge, et que les fleurs épanouies qui y sont mêlées sont blanches en dedans et d'un rose violacé en dehors, odorantes, et presque aussi grandes que celles des orangers à fruits doux. Les cinq pétales sont oblongs, ponctués de vésicules jaunâtres, qui contiennent l'huile essentielle dans laquelle réside l'odeur agréable des orangers. Les étamines, au nombre de quinze à vingt, sont polyadelphes, et terminées par des anthères jaunes. L'ovaire est globuleux, supporté par un phycostème en bourrelet, et

surmonté d'un style violet à la base, terminé en stigmate obtus.

Le fruit, toujours vert dans sa jeunesse, et terminé par un mammelon aigu, passe au jaune en mûrissant, et même au ponceau dans l'extrême maturité; il reste toujours petit, ovale arrondi, d'un diamètre de quinze lignes au plus, sur dix-huit lignes de longueur, non compris le mammelon, qui devient obtus d'aigu qu'il était dans sa jeunesse.

La peau du fruit est un peu rugueuse, mince, parsemée de petites vésicules d'huile essentielle placées les unes à fleur de la peau, les autres enfoncées dans de petites cavités; mais les vésicules elles-mêmes sont légèrement convexes, quoique placées la plupart dans des enfoncemens.

L'intérieur du fruit est divisé en six ou sept loges (rarement plus) séparées par de minces cloisons, et contenant des vésicules pulpeuses qui prennent une couleur plus foncée que celle de la peau dans la grande maturité. Ces vésicules contiennent un jus abondant, doux et sucré, dans lequel on ne retrouve pas l'acidité des oranges ordinaires. Les graines avortent ordinairement toutes, et on n'en trouve que quelques rudimens.

Après cette description, il convient de dire un mot sur l'histoire de l'arbrisseau qui en est l'objet.

C'est vers 1812 que l'oranger d'Otaïti a été introduit en France. Il a paru d'abord chez M. Cels, et ensuite chez Noisette, qui l'ont tiré d'Angleterre, où il était, dit-on, cultivé depuis 1805, sous le nom de *Citrus limetta sinensis*. Mais, d'après la classification de MM. Risso et Poiteau, il convient de le placer dans la section des *Lumies*, à cause de ses fleurs rouges, et non dans celle des *Limettes*, qui ont toutes les fleurs blanches.

Lors de son introduction en France on le cultivait en serre chaude, où il languissait et périssait; on a fini par lui donner la culture des autres orangers, et depuis ce temps il prospère à merveille. Il reprend de bouture avec la plus grande facilité, et c'est même le seul moyen généralement employé pour sa multipli-

cation. Il ne vit pas greffé sur bigarradier ni sur citronnier; mais il réussit sur les limettiers, parce qu'il a plus d'affinité avec la section de ces arbres qu'avec celle des autres.

L'oranger d'Otaïti est en même temps un arbre fruitier et un arbre d'ornement; avec un peu de soin on peut en avoir en fleurs ou en fruits toute l'année. Des boutures de six pouces de hauteur peuvent être chargées de fleurs, de fruits verts et de fruits mûrs qui sont fort bons, qui mûrissent très-facilement, et dont la saveur douce et sucrée n'a pas besoin de correctif comme l'orange ordinaire. Les rameaux, coupés, chargés de boutons et de fleurs épanouies, peuvent entrer avec avantage dans la composition des bouquets, et je pense que la première bouquetière qui les mettra en vogue en tirera un grand profit.

LEMON.

TIGRIDIE A FLEURS JAUNES, *Tigridia conchiflora*. Sw. Du Bengale. Cette plante a le même port que la *Tigridia pavonia*, mais ses feuilles sont plus étroites; sa fleur est presque aussi grande, mais elle est jaune, et ses trois grandes divisions sont plus allongées et plus aiguës; le fond de la coupe est également maculé de pourpre. On voyait cette belle fleur épanouie en août dernier à l'institut horticole de Fromont. Jusqu'à présent on l'a tenue en serre chaude, mais vu son pays natal, il conviendrait de la mettre en serre tempérée, et même d'en essayer en pleine terre.

HEMEROCALLE A FEUILLES DISTIQUES, *Hemerocallis disticha*. HORTUL. Du Japon. Feuilles distiquées, longues et étroites; hampe de deux pieds, rameuse, portant beaucoup de fleurs longues de quatre pouces, campanulées, jaune pâle en dehors et roussâtres en dedans. Terre de bruyère mélangée de terre normale; multiplication par la division des œilletons; orangerie et peut-être la pleine terre quand elle sera plus multipliée. Se trouve chez M. Noisette.

Tradescantia crassipes. Tige verte, épaisse et charnue, haute de dix-huit pouces : feuilles ovales lancéolées, épaisses et roides. Fleurs blanches, petites,

mais nombreuses, disposées en ombelle terminale et dans les aisselles des feuilles supérieures, de manière que leur ensemble forme une assez grosse tête arrondie : elles ont le calice ou les trois sépales extérieurs verts et laineux, les soies des étamines nombreuses, articulées, et plus longues que l'étamine même.

M. Cels cultive cette plante en serre chaude sous le nom que nous venons d'indiquer, mais elle va assez à la description de la *Tradescantia crassifolia*, Cav., pour qu'il soit possible de soupçonner que c'est la même plante, et qu'elle est originaire de la Nouvelle-Espagne.

Diospyros calicina, *D. lucida*, *D. augustifolia*, *D. pubescens*, sont quatre espèces qui paraissent n'être pas encore décrites dans les auteurs classiques, et qui se cultivent au Jardin du Roi, sous les noms provisoires qu'elles ont ici. Ce sont de fort beaux arbres qui supportent bien nos hivers en pleine terre, et qui contribueront bientôt à l'embellissement de nos jardins. On les multiplie par la greffe en fente avec succès sur le *Diospyros lotus*.

Fraxinus floribunda. Hortul. Du Nepaul. Cet arbre, encore fort rare, a les feuilles composées de sept à neuf folioles oblongues, lancéolées, acuminées, et finement dentées en scie. On le voit à la pépinière du Jardin du Roi.

Ixore rose, *Ixora incarnata*. Sw. De la Chine. Charmant arbrisseau assez semblable à l'*Ixora coccinea*, mais qui en diffère surtout par ses fleurs roses. On le tient l'hiver en bonne serre tempérée, et on le sort l'été pour le placer à bonne exposition à demi ombre. Se trouve chez M. Lemon.

Mutisie élégante, *Mutisia speciosa*. Desf. (Famille des Radiées). Du Brésil. Les tiges grimpantes de cet arbrisseau, ses rameaux quadrangulaires, ses feuilles ailées, composées de huit à dix folioles ovales, sessiles, et le pedoncule commun terminé par une vrille rameuse, le font prendre au premier abord pour une plante légumineuse; ce n'est que quand il montre

sa fleur, qui est grande, radiée, rose et fort belle, qu'on est détrompé.

Cette plante, qu'on ne voit encore qu'au Jardin du Roi, se multiplie facilement de boutures, et ne demande qu'une terre mélangée. On la tient en serre chaude l'hiver et on l'expose à l'air pendant l'été. C'est une belle plante d'ornement que les amateurs doivent s'empresser d'obtenir.

SUR L'ÉRABLE BLANC D'AMÉRIQUE. (*Bult. des Sc. agr.* etc. fév. 1829, p. 177.)

Le rédacteur de ce petit article nous dit, « que » l'arbre en question croît très-rapidement, que son » bois est pour le moins aussi fort, plus dur et sus- » ceptible d'un plus beau poli que le chêne; qu'il » n'est pas attaqué, vivant, par les chenilles, ni » abattu par les vers; enfin, que la plupart des ter- » rains lui conviennent. » Mais qu'est-ce que c'est que cet *érable blanc*? Aucun érable connu ne porte ce nom dans les auteurs classiques, et d'après ce qu'on vient de lire, rien ne fait soupçonner que ce puisse être une nouvelle espèce : nous serions assez disposé à penser qu'il est question de l'érable à feuilles de frêne, *acer negundo*; mais l'auteur nous déroute, en disant que le bois de son arbre est plus dur que celui du chêne.

Le but du *Bulletin universel* étant de mettre les hommes de tous les pays en état de s'entendre sur les sciences, il nous semble que chaque être, que chaque substance qui y est traitée, devrait toujours être nommée, d'abord par son nom universel, ensuite par son nom de pays si l'on veut; mais le premier est indispensable. Le nom universel d'un être comprend le nom générique et le nom spécifique qui lui ont été imposés par les auteurs classiques; ces noms ont cours chez les savans de toutes les nations, et ce n'est qu'en les employant généralement que le *Bulletin universel* pourra atteindre le but qu'il se propose.

Magnolia odoratissima. PARM. Cette magnifique

espèce, que nous avons vu multipliée et même portant fruit dans le riche établissement de M. Parmentier à Enghien, ne paraît pas encore, ni chez les curieux, ni chez les horticulteurs marchands de Paris : c'est cependant une bien belle espèce qui fleurit à la taille de trois à cinq pieds, et dont la fleur, aussi grande et plus blanche que celle du *Magnolia grandiflora*, répand une odeur délicieuse. Le premier qui la multipliera en France en tirera certainement un grand profit. Elle exige la serre tempérée.

Erithrolana conspicua (carduacées). Plante bisannuelle, droite, haute de trois à quatre pieds, rameuse à rameaux divergens : feuilles lancéolées, sessiles, incisées, armées de dents épineuses. En juin, juillet, fleurs terminales coniques, longues de deux à trois pouces, remarquables par la couleur feu écarlate de leur calice commun, et par leur style pourpre et fort long. La vigueur de cette plante exige qu'on lui donne la pleine terre; elle demande d'ailleurs peu de soins; ses graines mûrissent facilement. Cultivée chez M. Cels, et à l'institut horticole de Fromont.

Cierge a grandes feuilles, *Cactus grandifolius*, Spr. *Pereskia grandifolia*, Haw. Cette plante existe depuis trois ou quatre ans au Jardin du Roi et chez M. Lemon, mais elle n'y a encore fleuri qu'imparfaitement, tandis qu'en Belgique elle se garnit dans plusieurs saisons de l'année de fleurs roses magnifiques disposées en corymbe au sommet des rameaux. Cela tient sans doute à la culture, et si les horticulteurs de la capitale connaissaient mieux le mérite de ces belles fleurs, ils feraient quelques efforts pour en obtenir. Le talent ne leur manque pas, on les voit faire des choses plus difficiles; ils réussiront quand ils voudront s'en occuper, et cette plante les récompensera avec usure de leurs peines.

Œnothera Romanzovii, Horn. Vers 1826, on a commencé à cultiver cette jolie espèce au Jardin du Roi. Le *Bon Jardinier* l'a insérée dans son répertoire, et nous nous empressons de la signaler aux amateurs comme une plante digne de leur intérêt par le bel

effet qu'elle produit depuis juillet jusqu'en octobre. C'est une plaute annuelle, rameuse, haute de six à dix pouces, à feuilles lancéolées, blanchâtres, et qui se couvre de fleurs terminales larges de quinze à dix-huit lignes d'un blanc rosé, et dont chaque pétale est marqué dans son milieu d'une large tache pourpre. On la sème en place, par touffe, ou en pépinière, pour être relevée en motte et placée à demeure. Si on la sème sur couche en mars, pour la repiquer ensuite en pleine terre, on en jouira plus tôt.

Epilobium rosmarinifolium, Hank. Des Alpes. Nous ne donnons pas cette plante comme nouvelle; nous voulons seulement rappeler qu'elle est une des plus dignes de figurer parmi les plantes vivaces d'ornement, et témoigner notre étonnement de ce qu'on ne la voit pas dans les massifs et plate-bandes de tous les jardins d'une certaine étendue. Elle est rustique, forme des touffes bien garnies qui n'ont pas l'inconvénient de s'étendre par trace outre mesure, comme les autres espèces du même genre.

Ses tiges, hautes de deux pieds et garnies de feuilles linéaires semblables à celles du romarin, se terminent par une panicule droite de très-jolies fleurs pourpre clair, assez grandes, qui se succèdent de juillet en septembre, et produisent un effet tout aussi séduisant que celles de la Clarckia.

Il y avait fort long-temps que nous ne rencontrions plus cette belle plante dans aucun jardin, quand, en août dernier, nous en vîmes une touffe comme perdue ou négligée dans un massif du jardin de Fromont. Nous avons invité M. Soulange à la multiplier et à la mettre au rang des plus belles plantes vivaces de son commerce.

Aconit d'automne, *Aconitum autumnale*, Sweet. De l'Amérique septentrionale. Belle plante vivace à fleurs paniculées, d'un beau bleu, s'épanouissant en août et septembre, se cultivant et se multipliant en pleine terre comme les autres en terre légère. On la trouve chez M. Lemon.

Fève a fleurs pourpre, *Faba major*, Var. *Flore purpureo.* Nous connaissions cette variété depuis longtemps, quand, en 1828, nous l'avons encore rencontrée dans le jardin botanique d'Anvers. M. Jacques, directeur des jardins du duc d'Orléans, vient de l'obtenir et peut en donner des graines aux amateurs. La plante ne diffère en rien de la fève ordinaire, mais elle se couvre de fleurs pourpre violacé foncé qui peuvent la faire placer au rang des plantes d'ornement.

Robinia procera, Hortul. Variété du *Robinia pseudo-acacia*, encore peu répandue, et qui cependant se fait remarquer par son port particulier et par de plus grandes proportions dans toutes ses parties. Il n'est pas hérissé d'épines meurtrières comme l'acacia ordinaire; ses jeunes rameaux en offrent cependant, mais elles n'ont qu'une ligne de longueur et sont toujours émoussées.

Nous ne connaissons pas encore la fleur de cette variété, qu'on peut voir dans la pépinière du Jardin du Roi.

Prunier cocomilo. Cet arbrisseau, naturel à l'Italie, a probablement été confondu jusqu'ici par les botanistes, avec le prunellier, *Prunus spinosa*, quoiqu'il paraisse présenter assez de caractères pour constituer une espèce. Il forme un buisson comme le prunellier, mais il ne trace pas comme ce dernier : son bois a beaucoup de rapport avec celui de l'abricotier; ses feuilles sont plus grandes et moins lisses que celles du prunellier. Nous n'avons encore vu ni sa fleur ni son fruit; mais on dit que l'une et l'autre ont de plus grandes proportions que dans le prunellier. M. Vilmorin le cultive depuis plusieurs années; M. Camuset l'a introduit dans la pépinière du Jardin du Roi; enfin, M. Jacques le cultive aussi chez S. A. R. le duc d'Orléans.

Ce petit prunier est intéressant, en ce qu'en Italie on se sert de son écorce en place de quinquina pour guérir de la fièvre. On doit désirer que quelque chimiste fasse l'analyse de cette écorce, pour savoir en quoi réside sa propriété fébrifuge.

FRUITS COMESTIBLES.

Avant-Pêche rouge. Duh. Depuis fort long-temps cette pêche ne se voyait plus ou n'était plus reconnue à Paris. Pendant les vingt-cinq années qu'a duré la pépinière du Luxembourg, elle n'y a jamais paru, quoiqu'elle fût portée sur le catalogue de cette pépinière. Aucun des pépiniéristes, auxquels nous l'avons demandée avec instance depuis 1802 jusqu'en 1815, n'a pu nous la montrer. On la croyait perdue, et M. Noisette ne l'a pas relatée dans son ouvrage publié en 1825. Nous désespérions de jamais la rencontrer, quand dernièrement, en en parlant avec M. Dalbret, l'un des jardiniers du Jardin du Roi, je crus la reconnaître dans une petite pêche qu'il me désigna sous le nom de *Double de Troyes*, qui est un synonyme de la Petite Mignonne. Ces deux pêches, et les arbres qui les portent, ont en effet beaucoup de ressemblance; mais leurs fleurs sont différentes; celles de l'avant-pêche rouge sont grandes et celles de la petite mignonne sont petites. Les fruits offrent aussi des différences sur lesquelles nous reviendrons quand nous les aurons comparées encore l'année prochaine. Il nous suffit, pour le moment, de dire qu'il existe trois individus de l'avant-pêche rouge dans l'école des arbres fruitiers du Jardin du Roi, et que les amateurs peuvent en demander des greffes. Cette pêche, outre le mérite de sa précocité, a encore celui d'être l'une des plus délicieuses qu'on puisse trouver. Duhamel semble ne lui avoir pas rendu toute la justice qui lui est due.

Pomme sucrin. M. Mauget, pépiniériste à Orléans, a fait connaître à la Société d'horticulture de Paris une sorte de pomme peu ou point connue dans le commerce, quoiqu'elle fût cultivée, depuis long-temps dans sa famille sous le nom de Pomme sucrin. La Société, jugeant cette pomme encore inédite, a cru devoir la faire graver dans ses Annales (juillet 1829). Elle est de moyenne grosseur, aplatie, d'un vert clair sans aucune tache; sa chair est blanche, fine, fondante dans l'ex-

trême maturité ; son eau, assez abondante, est douce ou faiblement acidulée, relevée d'un léger parfum qui lui est particulier ; les loges, de moyenne grandeur, contiennent de gros pepins bien nourris.

Cette pomme se conserve aisément jusqu'en juin.

Abricot Pourret. M. Pourret, pépiniériste à Brunoy, ayant présenté à la Société d'horticulture un abricot provenu d'un semis de noyaux d'abricot-pêche, la Société a cru reconnaître que ce fruit se rapportait entièrement à un autre abricot provenu également d'un noyau d'abricot-pêche. Ces deux abricots, ressemblent tellement à leur mère, qu'on ne les en distingue avec certitude qu'en ce que leur noyau ne se laisse pas traverser par une épingle comme fait celui de l'abricot-pêche ; leur chair est cependant un peu plus ferme, leur eau plus vineuse ; mais on peut croire que cela tient à leur jeunesse. La Société, pour donner une marque de sa satisfaction à l'estimable pépiniériste qui lui a présenté ce fruit, a décidé qu'elle l'appellerait *Abricot Pourret*.

Poire sucrée noire. Fruit turbiné de moyenne grosseur, tendre, sucré, un peu musqué, mûrissant en août.

Épine de Tolède. Autre poire un peu plus volumineuse que la grosse blanquette, mais de même forme, à chair verdâtre, un peu pierreuse, ayant le jus relevé et abondant. Elle tombe aisément de l'arbre, et doit être cueillie un peu avant sa parfaite maturité, qui arrive aussi en août.

Pomme Pater Noster. Fruit arrondi de 3 pouces de diamètre, à peau piquetée, et se colorant de bandelettes rouges au soleil ; sa chair paraît participer de la reinette et de la calville. Elle se garde jusqu'en février et fait de bonnes compotes. Ces trois derniers fruits, encore nouveaux ou peu connus en France, font partie de la collection cultivée au Jardin du Roi

PLANTES POTAGÈRES.

Plantes potagères nouvelles publiées par la Société horticulturale de Londres.

On sait que la Société horticulturale de Londres réunit, dans son vaste jardin, tous les fruits et tous les légumes qu'il lui est possible de se procurer; qu'elle les étudie pour en déterminer le mérite, et que de temps en temps elle en publie le résultat. Dans le rapport public de 1825 à 1826, nous remarquons une salade inconnue en France, et qui nous paraît assez méritante pour être introduite dans nos potagers. On l'appelle *Laitue glacée*, à cause du brillant de ses feuilles; elle appartient à la section des Batavia, se pomme ou se coiffe et blanchit sans être liée; ses feuilles sont un peu frisées et fort tendres. Il est à désirer que nous en obtenions des graines.

Poireau prolifère. Il porte une quantité de petites bulbilles parmi ses fleurs, comme l'ognon d'Égypte. Cela arrive aussi quelquefois sur le poireau ordinaire.

Épinard de Flandre à très-larges feuilles. La Société l'a reçu de M. Vilmorin, qui ne l'a pas encore mentionné dans le Bon Jardinier. On le dit supérieur à l'épinard commun : il est aussi robuste, a des feuilles plus larges, plus épaisses, plus nombreuses et plus succulentes.

Onagre bisannuelle, *OEnothera biennis.* Cette plante n'est pas nouvelle, puisqu'on la trouve indigène en France; mais on a reconnu depuis peu que sa racine, assez semblable à une carotte, peut être mangée crue, et qu'elle a un goût de noisette assez agréable. Pour être mangée en salade, elle doit être arrachée encore jeune. Lorsqu'elle a pris tout son accroissement, on l'apprête, en Allemagne, à la manière du chervis ou de la scorsonère.

Nous garantissons d'autant moins la vérité de cet article, que nous ne l'avons pas vérifiée nous-même, et que déjà une personne digne de foi nous a assuré

que la racine en question n'était mangeable ni crue ni cuite.

Chou-arbre de Laponie.

Plusieurs journaux ayant annoncé qu'on cultivait aux environs de Lyon, sous le nom de chou-arbre de Laponie, une espèce qui réunissait des avantages extraordinaires pour la nourriture des bestiaux, M. Vilmorin en a fait venir des graines de Lyon, qui ont produit un chou semblable en tout au chou cavalier. Il est donc prudent de suspendre son jugement sur ce chou, jusqu'à plus amples informations.

Aracacha, *Conium moschatum*. Kunth.

Nous avons déjà annoncé, dans le numéro précédent, pag. 83, que M. le directeur de l'Institut horticole de Fromont, avait fait venir quelques pieds de cette plante, dont les racines, grosses, alimentaires et fort estimées en Amérique, peuvent devenir, assure-t-on, d'une ressource aussi précieuse que la pomme-de-terre.

Nous en reparlons aujourd'hui pour apprendre à nos lecteurs que l'aracacha végète parfaitement à Fromont, que ses touffes sont décuplées, et pourraient être, dès à présent, divisées en plusieurs; mais il est prudent d'attendre que les pieds aient fructifié avant de toucher à leurs racines.

MÉLANGES.

Expositions des sociétés de flore et d'horticulture.

Société de Flore de la ville de Bruxelles. Exposition de juillet 1829.

La salle offrait 1,047 plantes exposées au concours. Le prix destiné à la plante la plus rare, ou dont l'introduction est la plus récente en Europe, a été remporté par un *Cattleya forbesii*, exposé par M. Van Donkelaer, de Louvain. Les plantes, qui avaient con

couru pour le même prix et qui ont obtenu une mention honorable, sont :

Oncidium altissimum, par M. de Cutters-de-Wolf, d'Anvers.

Petolia speciosa, par M. du Corron, de Moignies.

Idem, par M. Vanhalewyck.

Ysotoma axillaris, par le même.

Idem, par le baron Van Volden, de Lombeke.

Idem, par M. Moens, jardinier à Anvers.

Le second prix, consacré à la plante la plus remarquable par sa culture et sa beauté, a été décerné à un *Crinum amabile*, exposé par M. Vandermaelen. Quatorze autres plantes ont obtenu des mentions honorables.

Enfin le troisième prix, destiné à la collection la plus riche en plantes rares et bien cultivées, a été adjugé à celle de M. Vanhalewyck. Quatre autres collections ont mérité d'être honorablement mentionnées.

Société royale d'agriculture et de botanique de la ville de Gand. Exposition de juin 1829.

On comptait 1,247 plantes dans la salle d'expositions. Le prix consacré à la plante la plus rare a été décerné à un *Galactodendrum speciosum*, de la collection de M. Jean Van Geert, fleuriste et pépiniériste.

Le second prix, destiné à la collection la plus riche en plantes rares, a été adjugé à celle de M. Auguste Mechelynck.

Le troisième prix, pour la collection la plus remarquable par sa bonne culture et la beauté de ses fleurs, a été accordé à celle de M. Amand de Leu.

La collection de M. Auguste Mechelynck a obtenu l'accessit de ce prix.

Cinq collections ont obtenu des mentions honorables.

Le quatrième prix, pour la belle culture, a été remporté par un *Erythrina picta*, exposé par M. De Cock à Loochristi ; et treize autres plantes ont été honorablement mentionnées.

Société d'horticulture d'Anvers. Exposition de juin 1829.

La salle offrait 801 plantes au concours.

Le prix pour la collection la plus riche en plantes rares, la floraison n'étant pas exigée, a été accordé à celle de M. Moens, et l'accessit à celle de M. Parthon De Von; celles de M. De Kayff et de M. Jenner ont obtenu des mentions honorables.

Le prix pour la plante, dont la floraison a offert le plus de difficulté ou la plus éloignée de son époque naturelle, a été remporté par un *Melastoma albicans*, de M. Van Hal; et l'accessit par un *Erythrina herbacea*, de M. Jenner. Quatre autres plantes ont été honorablement mentionnées.

Le prix destiné à la plante la plus nouvellement introduite dans le royaume a été décerné à un *Euphorbia Ireonii*, exposé par M. Moretus Van Colen, et l'accessit au *Mimosa impressa*, de M. Moens. Cinq autres plantes ont reçu des mentions honorables.

Enfin, le prix pour la plus belle collection de plantes en fleurs a été accordé à celle de M. Moretus Van Colen: le premier accessit à celle de M. Parthon De Von, et le second accessit à celle de M. Moens. Des mentions honorables ont été obtenues par treize autres collections.

Notice sur un semis de Dahlia anglais, *fait à l'Institut horticole de Fromont.* (Extrait des Ann. de l'Ins. Hort. de From. Septembre 1829.)

En 1802, M. Thouin, professeur au Jardin du Roi, reçut de Cavanilles, professeur de botanique au jardin de Madrid, trois espèces, ou du moins trois sortes de dahlia, sous les noms de D. *rosea*, *coccinea* et *purpurea*. Ces trois plantes étaient à fleurs simples, et Cavanilles en avait reçu les graines du Mexique.

leur pays natal, en 1789. On sait que le genre dahlia tire son nom de Dahl, botaniste suédois, auquel Cavanilles l'a dédié.

Telle est l'époque et l'origine de l'introduction des dahlia en France. Deux des trois espèces reçues par M. Thouin, se perdirent bientôt par accident, sans qu'on en ait recueilli de graines: une seule fut conservée, multipliée, et c'est d'elle seule que sont sorties les nombreuses variétés de dahlia qu'on voyait en France avant qu'on en tirât quelques-unes d'Angleterre et d'autres pays, où Cavanilles en avait probablement envoyé aussi en même temps qu'en France.

Je ne sais si les plantes envoyées en Angleterre étaient semblables aux nôtres, ou si elles en étaient différentes, mais il est certain que bientôt les Anglais en obtinrent des variétés fort différentes et infiniment plus belles que les nôtres. Les leurs ne s'élèvent qu'à la hauteur de 1 pied $\frac{1}{2}$ à 3 pieds, rarement à 4 pieds; ils fleurissent plus tôt, plus abondamment, plus constamment, et toujours les fleurs, enrichies des plus vives couleurs, terminent la plante, la couronnent avec élégance, et ne sont jamais cachées par les feuilles. Presque tous les dahlia français, au contraire, s'élèvent de 4 à 8 pieds, fleurissent tardivement, par intervalles, et très-souvent leurs fleurs sont en partie cachées par de nombreuses et larges feuilles qui les surmontent, et produisent des gerbes de verdure au lieu de gerbes de fleurs.

Il y a déjà long-temps que les amateurs se plaignent de ces défauts de nos dahlia, et c'est en vain que les cultivateurs ont fait jusqu'ici leurs efforts pour obtenir des variétés naines, ou dont les fleurs, plus nombreuses et plus constantes, ne fussent ni étouffées ni cachées par les feuilles.

Frappé de ces défauts, M. Soulange s'est décidé, il y a deux ans, à faire venir de Londres une collection de dahlia anglais, appelés *Dahlia nains*, composée d'environ cinquante variétés. Cette collection, plantée à côté de la collection de dahlia français, et dans la même terre, a montré de suite une si grande

supériorité, qu'on aurait pu croire qu'elle sortait d'une espèce différente de la nôtre. Tous les pieds ont fleuri beaucoup plus tôt et plus abondamment que les nôtres ; leurs fleurs avaient des couleurs plus vives, plus brillantes ; quelques-unes étaient d'un volume énorme, et aucune plante ne s'est élevée au-dessus de 3 pieds. Cette collection anglaise a conservé la même supériorité l'année dernière ; alors M. Soulange en a recueilli des graines, dont il a fait un semis ce printemps. C'est de ce semis et de son résultat que je vais rendre compte.

Les graines recueillies sur des dahlia anglais, sans distinction de couleurs, dans l'automne de 1828, ont été semées sur couche, le 24 mars dernier ; on leur a donné les soins accoutumés, et du 10 au 12 mai on en a repiqué 1200 plants, en pleine terre ordinaire, c'est-à-dire ni forte ni légère. Ces plants ont commencé à fleurir du 12 au 15 juin, tandis qu'un plan de dahlia français, traité absolument de la même manière, dans la même terre et à la même exposition, n'a commencé à montrer quelques fleurs que vers la fin de juillet.

Cette première différence, en faveur des dahlia anglais, a été suivie par d'autres différences encore plus importantes que je vais énumérer.

1°. Les dahlia anglais ont fleuri la plupart à la taille de 15 à 20 pouces ; très-peu se sont élevés à 3 pieds ; on n'en compte peut-être pas 50 sur les 1200, qui aient atteint 4 pieds d'élévation, tandis que les dahlia français, du semis fait en même temps, ont déjà une hauteur de 5, 6 et 7 pieds.

2°. Les dahlia anglais se ramifient dès la base, et les rameaux et la tige principale se terminent par des fleurs nombreuses qui couronnent la plante sans être jamais ni engagées dans les feuilles ni surmontées par elles. Les dahlia français, au contraire, ne se ramifient que peu ou point à la base ; ils donnent peu de fleurs, et la plupart sont cachées ou surmontées par un grand nombre de larges feuilles produites par des rameaux stériles qui se développent au-dessus des fleurs.

3°. Dans les premiers jours du mois d'août, presque tous les pieds du semis de dahlia anglais étaient en pleine floraison, tandis que ceux du semis de dahlia français ne montraient guère qu'une douzaine de fleurs.

4°. Les premières fleurs du semis de dahlia anglais se sont trouvées pleines, doubles ou semi-doubles ; ce n'a été que par la suite qu'il s'en est déclaré quelques-unes simples, et toujours en si petit nombre, que, sur les 1200 pieds du semis, on n'en a trouvé qu'une centaine à réformer, tandis que dans le semis de dahlia français, sur 100 fleurs on n'en trouve souvent pas une qui mérite d'être conservée.

5°. Les dahlia anglais donnent beaucoup de fleurs d'un diamètre de 4 à 5 pouces ; il s'en trouve même quelques-unes qui ont 6 pouces de diamètre.

6°. Les fleurs de ces dahlia anglais sont d'une si grande richesse de couleurs, elles sont si vives et si brillantes, que, quand une fois on les a vues, on ne peut plus s'arrêter devant un dahlia français, quelque beau qu'il soit.

7°. Et enfin, aujourd'hui 15 août, on a déjà marqué, dans ce plant de 1200 individus de dahlia anglais, près de 400 variétés dignes d'être conservées ; et parmi ces 400, il s'en trouve plus de 100 qui sont ce qu'on appelle *capitales*.

Tels sont les avantages des dahlia anglais sur les dahlia français. Ces derniers forment des masses de verdure qui peuvent figurer sur les derniers rangs des massifs dans les grands jardins, cacher ou remplir des vides, faire des palissades pour ombrer des plantes délicates : mais les dahlia anglais seuls doivent figurer sur les premiers plans par leur peu d'élévation, par le plus grand nombre et par le plus grand éclat de leurs fleurs.

Déjà ces belles plantes sont en multiplication par tous les moyens connus en horticulture, et bientôt l'Institut horticole de Fromont pourra en offrir des collections au commerce et aux amateurs.

Note sur les Roses de Quatre-Saisons et dites Perpétuelles.

On confond généralement, sous le nom de *Perpétuelles*, un certain nombre de variétés de roses obtenues probablement des semis de quatre-saisons, ou au moins de rosiers fécondés par eux, qui ont la propriété de donner des fleurs depuis le commencement de la belle saison jusqu'à l'automne. Le nom de Perpétuelle ne convient pas à ces roses, par la raison que dans chaque variété une partie plus ou moins nombreuse de leurs rameaux ne sont pas florifères. Cette dénomination de Perpétuelle serait beaucoup plus juste étant appliquée aux bengales, dont tous les rameaux sont constamment florifères, sans aucune exception de variété ou d'époque de floraison. Je ne parle ici que des bengales proprement dites; car les noisettes, dans quelques variétés, ont déjà perdu ce caractère distinctif.

Avant de m'occuper des perpétuelles, dont l'usage a mal à propos consacré le nom, je dirai un mot des quatre-saisons, auxquelles sans doute une partie de ces perpétuelles doit le jour. Nous ne connaissons encore que 4 variétés de quatre-saisons, le rose, le blanc, le pompon, et une variété de rose beaucoup moins armée d'aiguillons. Ces roses ont, en général, les rameaux plus allongés et plus gros que les perpétuelles, les ovaires sont beaucoup plus longs; les fleurs ne paraissent généralement qu'en juin, août ou septembre. Sur les sujets vigoureux elles sont souvent placées le long des rameaux, dans leur partie supérieure, au-dessous des corymbes qui les terminent; elles naissent de l'aisselle des feuilles, les yeux s'étant changés en fleur par suite de leur grande vigueur. On voit quelquefois de ces rameaux garnis de fleurs sur une longueur de 8 à 10 pouces. Quelques individus, qui, par suite de déplantation, de changement de sol ou autres causes accidentelles, s'écartent de ces règles générales, ne peuvent rien prouver contre la marche ordinaire de la nature. L'art a

tellement modifié aujourd'hui les lois générales de tout ce que nous avons soumis à des cultures particulières, que, quand il s'agit de déterminer les caractères naturels de ces végétaux, il faut faire abstraction, avec le plus grand soin, des nouvelles lois que nous leur avons imposées, et des écarts qui en sont le résultat.

Le quatre-saisons pompon, qui appartient bien à l'espèce, en diffère néanmoins sous le rapport de sa floraison, qui n'est pas interrompue pendant l'été, circonstance qui s'explique par son état de dégénération. Cette singulière variété est très-délicate, et périt souvent pendant l'hiver. Quoique assez récente, son origine certaine m'est inconnue; je la crois le résultat d'un accident dont l'art s'est emparé. Ces roses doivent être considérées comme bifères, car en effet elles ne fleurissent naturellement que deux fois; c'est un moyen sûr pour ne pas les confondre avec les perpétuelles, dont la floraison n'offre pas d'interruption.

Parmi les roses considérées comme perpétuelles, on remarque des différences bien sensibles dans le nombre des rameaux qui refleurissent. Ce nombre, subordonné à la variété, l'est encore à la culture, à l'âge et à la vigueur du sujet; il devient donc très-difficile de déterminer d'une manière rigoureuse quelles sont celles qu'il faut admettre ou exclure de cette série. Je proposerais de diviser ces roses en deux sections; de ranger dans la première, sous le nom de perpétuelle, toutes celles dont la moitié, au moins, des rameaux sont naturellement florifères en pleine terre; et de classer dans la seconde, sous la dénomination de semi-perpétuelle, celles qui ne donnent des fleurs que sur une faible partie de leurs rameaux. Nous aurions donc maintenant, dans la 1re. section, *la Perpétuelle semi-double*, *Palmire*, *la Rose du Roi*, *la Belle Faber*, *Pauline du Breuil*, *la Perpétuelle à fleur rouge* et *Joséphine Antoinette*. Elles sont ici placées par rang d'ancienneté. Je ne comprends pas quelques variétés semi-doubles ou même doubles qui ouvrent mal, ou qui n'ont aucun intérêt après celles citées.

Dans la 2e. section on pourrait placer *la Perpétuelle d'Angers*, *la Rose Préval*, *Pulchérie*, et quelques autres sur lesquelles je n'ai pas de renseignemens suffisans. Par suite de l'abus des noms, j'ai déjà reçu quatre fois, depuis cinq ans, la Perpétuelle d'Angers, qui n'est pas sans mérite à beaucoup près, mais qui, comme rose douée de la propriété de fleurir successivement, ne saurait soutenir la comparaison avec celles dont j'ai formé la 1re. section, car les deux tiers de ses rameaux ne sont pas florifères.

J'ai admis cette subdivision dans mon catalogue pour 1830; et j'ai pensé que cette notice pouvait intéresser les personnes qui s'occupent spécialement de la culture des roses, dont la floraison n'est pas interrompue.

VIBERT.

Notice historique sur la plantation de la montagne de Saint-Martin-le-Pauvre, dans le département de l'Oise, vers l'année 1784; par M. le vicomte Héricart de Thury. (*Ann. Soc. hort. par.* août 1829, pag. 73.)

Cette note, extrêmement intéressante, est un hommage filial rendu par M. le vicomte à la mémoire de son père, qui a exécuté la plantation de Saint-Martin. Nous ne suivrons pas l'auteur dans la description physique et minéralogique qu'il fait du pays, ni des difficultés que son père a éprouvées pour faire sa plantation; nous nous bornerons à rappeler que ce domaine, qui autrefois était inculte, aride et de nulle valeur, est aujourd'hui le plus productif du canton; qu'il est couvert de hautes-futaies; que tous les arbres et arbrisseaux de l'Amérique septentrionale y sont comme naturalisés; que tous les pins d'Europe et de l'Amérique y forment des forêts majestueuses, et produisent des graines en abondance qui se sèment d'elles-mêmes sur les lieux; que la montagne de Saint-Martin est devenue un pays enchanteur pour le philosophe, le moraliste et le naturaliste; et enfin, que les pépiniéristes, et tous ceux qui élèvent des arbres

exotiques et indigènes, peuvent aller y faire la plus riche moisson de graines de toutes espèces. La montagne de Saint-Martin est une mine de richesse aux portes de Paris, que l'on néglige d'exploiter, tandis que l'on fait venir d'outre-mer, et à grands frais, des graines que M. le vicomte Héricart de Thury se ferait un véritable plaisir d'offrir dans la seule vue d'être utile.

Historique sur le commencement et les progrès du jardinage en Bavière. Description des pépinières royales à Munich et à Weyhenstephan ; par Guillaume Hinkert, jardinier de la cour en Bavière, et directeur de la pépinière royale d'arbres fruitiers à Weyhenstephan, etc.

Selon votre désir, je vous envoie une note sur la pépinière royale de Munich, et aussi de la pépinière d'arbres fruitiers de Weyhenstephan.

Vous me permetrez encore de joindre à ces observations une petite description historique sur la culture des arbres fruitiers en Bavière.

Les légumes étaient connus en Bavière dans les premiers temps ; les haricots, les pois, les lentilles et les navets y étaient cultivés principalement dans des terrains fermés (hortis), auxquels on donnait le nom de *fabaria*, *pisaria*, *lenticularia* et *napina*, selon ce qui y était cultivé.

Quiconque dérobait quelque chose dans ces jardins était punis d'une amende de quinze shellings, qui a ensuite été réduite à trois par Charles le Grand. L'ail, le concombre, et le pois chiche étaient aussi connus.

La plantation des arbres fruitiers n'était pas moins encouragée, et des lois ont été faites pour empêcher de mutiler les arbres. Quiconque est assez méchant, dit la loi, pour commettre quelque dégât dans le jardin d'une personne, paiera la somme de quarante shellings, dont vingt reviendront au maître du jardin et vingt

autres seront considérés comme amende pour la violation de la loi; et le malfaiteur, en outre, replantera le même nombre d'arbres, les mêmes variétés, et paiera chaque année un shelling pour chaque arbre jusqu'à ce qu'il porte des fruits.

En arbres fruitiers, on avait le pommier, le poirier et le cerisier; on les rendit meilleurs en les greffant, et celui qui rompait une greffe payait trois shellings, et quinze si l'arbre se trouvait dans un jardin particulier.

Il paraît que le cidre n'était pas inconnu à nos anciens à cette époque; la Bavière payait un droit aux Romains pour les cerises, les prunes et les poires, sans doute parce que ces arbres portaient des noms romains; ou plutôt parce que les Romains les avaient introduits dans le pays. La pomme, au contraire, est originaire de nos bois.

Charlemagne, en 800, encouragea les progrès du jardinage et aussi la culture des arbres fruitiers.

A chaque siècle de l'histoire de notre pays, on trouve des remarques concernant l'horticulture et la culture des fruits. Au commencement du quatorzième siècle, on connaissait deux sortes de poireaux : le *porrus porrisus* et le *porrus major.*

La sauge, la rue, *iffers*, le pourriot, *kaps*, *cappus*, le pavot et le raifort étaient nommés *oleres*, pour les distinguer des légumes.

En 1209, les plantes culinaires et arbres fruitiers n'étaient pas taxés. A Augsbourg, le vol dans les jardins était sévèrement puni.

Depuis ce temps, la pratique du jardinage s'accrût à un tel point, qu'on ne trouverait pas un village ou une paroisse qui ne possédât des arbres fruitiers et quelquefois des plus rares espèces. Wurtzbourg, Bamberg et Nurnberg sont depuis long-temps célèbres par la manière de cultiver, qu'ils connaissent très-bien. Munich et Nymphembourg possédent des serres, d'excellens fruits et plantes légumineuses.

La pépinière royale de Munich est divisée en deux

parties, et s'étend du sud-ouest au nord-est dans une longueur de 2835 *yards* (mesure de Bavière), vers le village de Shawabing; elle contient une surface de 11 acres bavariens; elle est bornée à l'ouest par une petite rivière, et est fermée à l'est par une palissade.

Le sol est argileux, mêlé de sable et de parties de terre blanchâtre, dans lequel les arbres et arbustes poussent vigoureusement.

Il y a quelques années, avant que la pépinière eût atteint ce degré actuel d'extention, on y cultivait seulement des bois de forêts et des arbrisseaux pour planter ensuite dans des jardins royaux. Mais, pendant les sept dernières années, la culture est parvenue à un plus grand point de perfection, autant pour la régularité que pour l'ordre. Plusieurs belles espèces d'arbres sont très-bien venues de graines du nord de l'Amérique, et plusieurs autres arbres et arbrisseaux plantés ont aussi réussi. Mais la culture de différentes variétés d'arbres fruitiers a augmenté d'une telle manière, que l'on compte maintenant 900 espèces de pommes, 400 espèces de poires, 80 espèces de prunes, 200 espèces de cerises, 90 espèces de raisins et 60 espèces de pêches et abricots sans compter les autres espèces de fruits que nous cultivons ici.

Les pommiers, les poiriers et pruniers sont en grande partie de chez M. Diel, sur le Lahn; les cerises de chez M. Truchsesse, de Bettenbourg, qui s'est occupé de ce fruit pendant 40 ans, et a publié un ouvrage recherché sur les cerises; les vignes viennent principalement de France, d'Angleterre et d'Italie; les pêches et les abricots, d'Austrie et d'Alsace.

Il y aussi ici une collection d'arbres fruitiers en pots de plus de 1500 espèces différentes, qui a été formée en même temps que le reste de la collection, et augmente chaque année; cette collection facilite l'étude des espèces, et a l'avantage de prendre peu de place.

Comme cette pépinière était entièrement remplie,

on en établit une autre par ordre du roi; je vais vous en donner aussi une courte description :

La pépinière royale d'arbres fruitiers à Weyhen-tephan, dont je suis directeur, a un aspect nord-est; le terrain est de chaux et de marne mêlé de sable; les arbres qui y viennent sont endurcis par le temps frais et humide, et sont ainsi en état de supporter tout autre climat sans inconvénient.

Depuis la fondation de cette pépinière en 1827, il y a environ 250,000 arbres fruitiers plantés, dont une grande partie provient de la pépinière de Munich. Dans l'automne de la même année, une pépinière de 70,000 *yards* a été semée.

Il y a environ 80,000 jeunes arbres fruitiers des meilleures espèces qui, par leurs pousses vigoureuses, promettent beaucoup au jardinier. Cette pépinière, dans quelques années, pourra couvrir un espace de 40 ou 50 acres. Les pommes, les poires et les cerises poussent en abondance aussi.

Sur l'examen qu'on fait subir aux jardiniers en Danemarck.

Depuis douze ans aucun jardinier ne peut être mis à la tête d'un établissement royal ou public en Danemarck, s'il n'a préalablement subi un examen, et reçu un certificat signé de tous les membres d'un jury nommé à cet effet. (*Gardeners magazine*, juin 1828.)

Il y a quinze ans que nous avions adressé à M. le baron Mounier, Intendant des bâtimens et jardins de la couronne, un plan de concours et d'examen auquel auraient été assujettis tous les jardiniers aspirant à l'honneur de servir le roi. M. l'Intendant a trouvé notre plan très-bon et très-louable; mais il a ajouté que son exécution offrirait quelques difficultés. M. l'Intendant ne s'étant pas expliqué sur ces difficultés, nous avons dû garder le silence, quoique nous fussions restés convaincus qu'elles ne pouvaient être ni considérables, ni fort importantes.

Le moment n'était pas encore venu, sans doute, pour que M. l'Intendant pût introduire cette utile amélioration dans son administration ; mais la marche de l'esprit humain, et ce qui se passe en Danemarck, le détermineront sans doute bientôt à revoir notre plan, à le perfectionner, s'il y a lieu, et à le faire mettre à exécution.

Sur le riz sec.

Depuis plusieurs années on parlait de la culture du riz sec ou de montagne, c'est-à-dire d'un riz qui peut se cultiver sans eau. On citait l'Italie, où on le cultive avec succès, et on espérait que sa culture pourrait être introduite en France. D'après ces données, la Société d'horticulture de Paris en a fait venir d'Italie une certaine quantité qu'elle a distribuée, en 1828, à ses membres, qui en ont fait l'essai dans plusieurs départemens, et aucun n'a réussi ; nulle part ce riz n'a pu mûrir ; et il paraît que ce serait en vain qu'on tenterait de nouveaux essais pour en établir la culture en France. Nos étés ne sont ni assez chauds, ni assez prolongés pour permettre à ce riz d'arriver à maturité.

Couleur extraite des fruits du sophora japonica.

Depuis long-temps on savait que les Chinois tiraient une couleur jaune très-brillante du sophora japonica, mais on ne savait de quelle partie de l'arbre ils la tiraient. M. Giobert, professeur de chimie à Turin, vient de découvrir que cette couleur réside dans la pulpe des fruits de cet arbre.

Un avantage particulier de la couleur du sophora est de se conserver dans la pulpe desséchée ; de sorte que les jardiniers, qui ont des sophora fructifères, devront, après avoir séparé les graines des fruits, conserver ces derniers ou en extraire la pulpe, et la faire sécher, dans l'espoir de la vendre un haut prix aux manufactures de teintures.

BIBLIOGRAPHIE.

LE JARDINIER INSTRUIT, ou *Préceptes historiques et pratiques de la culture des jardins* ; par le docteur Ch. CHIOLINI. (Milan, 1828.)

Tel est le titre d'un ouvrage en deux volumes qui paraît être le Manuel des jardiniers italiens et des amateurs de ce pays. Cet ouvrage, écrit avec méthode et beaucoup de clarté, ne nous offre rien dont nous puissions profiter, et on en conçoit aisément la raison.

L'Italie étant favorisée d'un climat plus doux que le nôtre, la nature y produit presque d'elle-même ce qu'elle ne nous accorde qu'avec des soins et des peines infinies; la nécessité nous a forcé d'imaginer mille moyens d'industrie pour suppléer au manque de chaleur de notre climat, moyens auxquels les Italiens n'ont pas besoin d'avoir recours. Plus on avance dans les pays chauds, moins la culture a besoin d'être savante, parce que la nature y devient plus libérale. Nous ne devons donc jamais espérer de leçons utiles des peuples plus méridionaux que nous. Nous en étions persuadés depuis long-temps, et le livre de M. Chiolini est une nouvelle preuve que nous ne nous étions pas trompés.

Mais ce que nous ne savions pas, c'est que la législation italienne étend sa prévoyance jusqu'à régler les précautions à prendre pour les clôtures des jardins, en exigeant que ces clôtures soient de bonne défense et bien entretenues ; elle oblige même les citadins à établir des jardins dans les villes. Ces soins législatifs sont une preuve que l'esprit public des Italiens ne vaut pas celui des Français, car les lois ne sont pas obligées de nous ordonner de faire des jardins dans les villes, puisque nous en avons naturellement le goût, et que chez nous une maison qui a un jardin est plus recherchée, et a beaucoup plus de prix que celle qui n'en a pas.

Catalogue descriptif, méthodique et raisonné des espèces, variétés et sous-variétés du genre Rosier, *cultivées chez* M. Prevost *fils, pépiniériste à Rouen.* Un vol. in-8°. Prix : 4 fr. ; chez Audot.

Nous avons déjà rendu compte de cet excellent ouvrage dans le numéro précédent de la Revue horticole, page 94, et nous n'y revenons aujourd'hui que pour expliquer la pensée de l'auteur sur le mot *digitté*, qu'il a employé dans un sens que nous n'avions pas compris. Ce mot *digitté*, créé probablement par M. Prevost, puisque nous ne l'avions jamais vu, est un adjectif qui signifie forme de dé à coudre : ainsi, par *ovaire digitté*, M. Prevost entend un ovaire qui a la forme d'un dé à coudre.

Leçons sur la Géographie des Plantes, par John Barton, traduites de l'anglais par J. Marchal, de Bruxelles. 1 vol. in-8°. de 84 pages, avec quatre planches représentant les principales régions du monde, sur lesquelles sont écrites, au lieu des villes, les noms des plantes qui y croissent naturellement, ou qui y sont généralement cultivées. Bruxelles, à la lithographie royale. (Un dépôt chez Audot, libraire, à Paris.)

Cet ouvrage, fruit de longues et profondes recherches, semble, d'après son titre, ne devoir être utile qu'aux botanistes ; mais sa lecture apprend que les gouvernemens, la culture et par suite le commerce peuvent y puiser des notions infiniment instructives pour le bonheur des peuples, en leur rappelant les lieux où croissent naturellement les plantes utiles, les climats qui leur conviennent, et les localités où on pourrait les cultiver avec succès.

Ces questions, qui se rattachent à la politique et à l'administration, sont trop élevées pour être traitées par une plume aussi faible que la mienne. Je me

borne à faire remarquer que le livre de M. Barton peut être encore plus utile à l'horticulture qu'à la botanique. Que manque-t-il en effet, aujourd'hui, aux horticulteurs? des connaissances plus étendues en géographie physique, dont la géographie des plantes n'est qu'une dépendance; car la station des plantes est subordonnée à la température, à la nature des terrains, à la hauteur des lieux, à la présence ou à l'éloignement des eaux, des montagnes, aux vents, aux dispositions de l'atmosphère, etc. Toutes ces choses sont du ressort de la géographie physique, et l'horticulteur, qui les ignore, ne peut marcher qu'à tâtons quand il veut donner aux plantes exotiques la température qu'elles réclament.

Si l'horticulteur connaissait mieux la température du lieu où croissent les plantes étrangères qu'il cultive, il les placerait de suite convenablement, tandis que, privé de cette connaissance, ce n'est souvent qu'après dix et vingt ans d'essais qu'il trouve le degré de température convenable, et, pendant ce temps, les plantes souffrent ou périssent. Je me rappelle encore, avec honte, le temps où nous cultivions l'hortensia en serre chaude: nous savions cependant, à peu près, qu'il était de la Chine ou du Japon; mais ni moi, ni mes confrères, ne savions que la Chine est par les 40 et 50 degrés de latitude boréale; que ce doit être en conséquence un pays tempéré, et qu'il y a des montagnes nécessairement plus froides que les plaines. Nous n'étions pas plus habiles vis-à-vis des autres régions du globe, et je vois avec peine que les jeunes horticulteurs négligent aussi entièrement l'étude de la géographie physique. On n'en trouverait peut-être pas un qui pût dire la différence qu'il y a entre la température de Marseille et celle de Dunkerque, ni à quelle hauteur Paris se trouve au-dessus du niveau de la mer.

Je sais bien que ces connaissances ne sont pas indispensables à ceux qui se bornent à cultiver des plantes indigènes ou acclimatées; mais ceux qui cultivent

des plantes de toutes les régions du globe doivent étudier la géographie physique. Je les invite à se procurer le livre de M. Marchal ; ils y trouveront de quoi se perfectionner dans leur état, et de l'instruction qui ornera leur esprit.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE.

JANVIER 1830.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Observations sur l'origine ou la formation primitive du tissu cellulaire, sur chacune des vésicules composantes de ce tissu, considérées comme autant d'individualités distinctes, ayant leur centre vital particulier de végétation et de propagation, et destinées à former, par agglomération, l'individualité composée de tous les végétaux dont l'organisation de la masse tissulaire comporte plus d'une vésicule. Par P. J. F. TURPIN. (*Mém. du mus. d'Hist. Nat.*)

Dans ce mémoire l'auteur expose, d'après des recherches microscopiques, une théorie toute nouvelle sur l'organisation des masses tissulaires des végétaux. Ne pouvant suivre tous les développemens de cette théorie, nous allons tout simplement en présenter les idées principales, et inviter nos lecteurs à prendre connaissance du mémoire et des quatre belles planches qui l'accompagnent et qui en facilitent l'intelligence.

M. Turpin bien convaincu que l'explication des êtres organisés les plus compliqués se trouve dans la connaissance des plus simples, par la raison que les premiers ne sont jamais que des sortes d'agglomérats des seconds et par un effet de surajoutement de parties, M. Turpin s'est livré à l'étude microscopique de tout ce qu'il y a de plus simple dans le règne végétal, soit en espèces, soit dans les organes constitutifs des tissus.

De toutes ces observations sont résultées les vé-

vités suivantes : 1°. Que dès que la matière s'organise, elle se globulise en des êtres microscopiques, muqueux, incolores, hyalins, pleins, sans granulations internes propagatrices apparentes, jouissant de la faculté d'absorber, d'assimiler et de croître ; ces êtres végétaux, de la plus grande simplicité possible, sont considérés par M. Turpin comme le premier degré de l'échelle organique, et comme l'origine de tous les tissus cellulaires. C'est à ces petits végétaux qui n'ont souvent pas plus d'un 8 cent. de mill., et que l'on ne trouve que dans des milieux aqueux et tranquilles, que M. Turpin a appliqué le nouveau nom de *protosphœria simplex*.

Les enduits muqueux qui rendent glissantes les surfaces des corps plongés sous les eaux ne sont dus qu'à des amas considérables de protosphéries globuleuses. Ces enduits, véritables prairies, composés d'individus distincts, ont été, à tort, présentés comme une simple substance muqueuse, ou bien comme un chaos.

Lorsque les protosphéries, faute d'espace, se collent les unes aux autres, il en résulte nécessairement une association soudée dans laquelle s'établit une vie générale d'agrégation, sans que cependant la vie particulière de chacune des protosphéries perde aucun de ses attributs. C'est à ces sortes d'assemblages que l'on a donné le nom de tissu amorphe ou sans forme, et que M. Turpin trouve plus convenable de nommer *tissu globulaire*. On trouve aux mêmes lieux une autre production végétale de même substance que celle des protosphéries, mais sous la forme de longs filamens de la plus grande ténuité possible, paraissant pleins et ne contenir aucune granulation propagatrice. Ces filamens, dans lesquels M. Turpin voit l'origine de tous les tissus fibreux et vasculaires des végétaux d'ordres supérieurs, forment un genre auquel il a donné le nom de *protonema simplex*.

M. Turpin pense, sans que cependant rien puisse l'affirmer, que les globules de protosphéries et les filamens de protonèmes pourraient bien être les deux seules productions organisées susceptibles de naître spontanément de la matière élémentaire.

Du genre *proto nema*, M. Turpin passe à une autre production qu'il fait connaître sous le nom du célèbre anatomiste Bichat (*Bichatia vesiculinosa*) : c'est dans l'étude de cette végétation que l'auteur a trouvé la démonstration la plus complète de toutes ses idées sur l'origine, la formation et la véritable nature de tous les tissus cellulaires végétaux.

Cette production, très-connue des horticulteurs, naît et se développe aux surfaces internes des vitres des serres chaudes et très-humides; elle y apparaît par flocons informes et sans limites. sa couleur est verdâtre et sa consistance molle et aqueuse.

Vue sous le microscope, c'est un amas de vésicules blanches, diaphanes; les unes isolées, les autres contiguës ou greffées de manière à former un véritable tissu cellulaire à vésicules, tantôt sphériques avec méats angulaires, et tantôt polyèdres faute d'espace et par pression mutuelle.

Dans l'intérieur de chaque vésicule se trouve de un à sept grains vésiculaires de globuline verts et destinés, comme seminules ou corps propagateurs, à la propagation de la vésicule-mère dans laquelle réside une véritable individualité.

C'est dans la Bichatie que la nature s'essaie à faire du tissu cellulaire végétal; en elle on trouve tous les passages qui conduisent depuis la vésicule isolée jusqu'aux masses de vésicules entre-greffées et devenues polyèdres par défaut d'espace; en elle se trouve l'origine et les fonctions de la globuline de tous les tissus cellulaires végétaux, et la cause de toutes les couleurs produites par la présence et la couleur propre de la globuline dans les vésicules toujours incolores des tissus; en elle, enfin, est la preuve convaincante que chacune des vésicules composantes d'une masse de tissu cellulaire, comme chaque grain vésiculaire de globuline, sont autant d'existences distinctes qui ont chacune leur centre vital de végétation et de propagation, tout en contribuant cependant à former une existence plus générale, qui est celle de la plante.

D'après cette nouvelle considération, M Turpin voit dans tous les végétaux, non des existences simples, mais

bien des agglomérats d'une foule considérable de petites existences végétales particulières, de manière à pouvoir assurer aux horticulteurs qu'ils pourront toujours espérer le développement d'un nouvel individu végétal chaque fois qu'ils confieront au sol un morceau de tissu cellulaire, dans les vésicules duquel seront contenus des grains vésiculaires de globuline, véritables seminules propagatrices de l'espèce.

Mémoire sur l'organisation intérieure et extérieure des tubercules du solanum tuberosum, et de l'helianthus tuberosus, considérées comme une tige souterraine, et sur un cas particulier de l'une de ces tiges (1), par P.-J.-F. Turpin. (*Mém. du Mus. d'hist. Nat.*)

Les racines et les tiges, si souvent confondues dans les ouvrages des plus habiles botanistes de nos jours, parce qu'elles n'avaient jamais été convenablement caractérisées, viennent d'être distinguées d'une manière nette et tout-à-fait *tranchée* par M. Turpin. Voici le caractère distinctif de ces deux sortes d'organes, tel que l'auteur l'a exposé dans son mémoire.

Caractère essentiel des racines, *quel que soit le milieu dans lequel elles se développent.*

Les racines sont toujours dépourvues à leur surface de nœuds vitaux, ou bourgeons symétriquement disposés, et conséquemment d'organes appendiculaires foliacés. La multiplication de leurs ramifications est purement adventive.

Caractère essentiel des tiges, *quel que soit le milieu dans lequel elles se développent.*

Les tiges sont toujours pourvues à leur surface de nœuds vitaux, ou bourgeons symétriquement disposés, et bordés ou accompagnés d'un organe appendiculaire foliacé; organe pouvant être rudimentaire ou même avorté. Bourgeons et bulbilles naissant des nœuds vitaux qui leur servent de conceptables.

Rien ne nous paraît plus facile et plus tranché que

(1) Mémoire accompagné de cinq planches très-belles et très-explicatives.

cette distinction utile, et on doit s'étonner qu'elle n'ait pas été aperçue plus tôt. M. Turpin, pour répondre d'avance à une objection sans fondement qu'on pourrait lui faire, qu'à la surface d'une racine il peut sortir un bourgeon et par suite une véritable tige, prie de remarquer que ce bourgeon est adventif, qu'il ne part point d'un nœud vital prédisposé, et régulièrement placé comme ceux des tiges, et que dans ce cas la surface des racines comme toutes les autres surfaces, même celles des feuilles, peut produire, d'un grain de globuline excité, un bourgeon adventif. M. Turpin a pris pour exemples de véritables tiges pourvues de nœuds vitaux et de bourgeons disposés alternativement et en spirale, la pomme-de-terre et le topinambour, que presque tous nos meilleurs botanistes considèrent à tort comme des racines.

Ne pouvant presque rien dire du contenu de ce mémoire, nous nous contenterons d'en transcrire le résumé.

« Les racines du système descendant, et celles adventives du *solanum tuberosum*, ne peuvent *dans aucune circonstance* s'épaissir et produire ce tubercule que l'on appelle une pomme-de terre.

» Les racines du système descendant, et celles adventives de *l'helianthus tuberosus* sont dans le même cas ; elles ne peuvent *jamais* donner lieu au tubercule nommé topinambour.

» De véritables tiges, qui naissent des nœuds vitaux les plus inférieurs de la tige-mère de la plante, qui s'allongent et tracent sous la terre en s'épaississant à leurs extrémités, produisent les tubercules pommes-de-terre et les tubercules topinambours

» Ceux de la patate, confondus avec les précédentes, ne sont dus qu'à de véritables racines qui se gonflent et deviennent tuberculeuses ; les tubérosités de *dahlia* sont dans le même cas.

» La pomme-de-terre comme tige, peut se ramifier et présenter dans le nombre de ses ramifications successives, jusqu'à quatre générations apparentes et nées les unes des autres. »

Ces quatre générations sont rigoureusement comparables à celles d'une branche d'arbre dans laquelle on aurait les pousses visibles de 1826, 1827, 1828 et 1829.

En indiquant et en traçant le caractère *parfaitement tranché*, sous lequel on peut, *sans possibilité de méprise*, distinguer une tige d'une racine, je crois avoir rendu service à la science, puisque, faute de cette distinction facile, on a confondu ces deux parties si différentes, dans presque tous les ouvrages de physiologie.

L'analyse microscopique de la masse tissulaire d'une Pomme-de-terre nous apprend que *trois* sortes d'êtres, ou *trois* sortes d'individus, concourent, par simple agglomération, à former cette masse.

Ces êtres sont, 1°. dans cette prodigieuse quantité de vésicules-mères *distinctes*, presque sphériques, molles, blanches transparentes, jetées comme au hasard les unes sur les autres, laissant entre elles des espaces insignifians et irréguliers (*méats*). C'est à ce véritable *amas* de vésicules que, dans les végétaux, on a donné le nom de tissu cellulaire. Dans ces vésicules, qui sont autant d'*ovaires*, il s'en développe d'autres qui représentent un futur tissu cellulaire. Ces nouvelles vésicules, tant qu'elles sont contenues, sont ce que j'appelle la Globuline. C'est la fécule de la Pomme-de-terre.

2°. Dans ces tigellules internes, élémentaires et composantes, qui naissent, végètent et s'étendent parmi les vésicules agglomérées du tissu cellulaire. Ces tigellules fibreuses, droites ou roulées en spirale, pleines ou tubulées, cloisonnées ou sans cloisons, constituent ce que j'appelle le tissu tigellulaire (*vasculaire*).

3°. Dans la membrane générale, cuticulaire (*épiderme*) et réticulée, qui sert d'enveloppe, contient le développement aveugle et sans bornes des vésicules et des tigellules.

Ces trois sortes d'êtres dont se composent les masses tissulaires de tous les végétaux, sans exception, jouissent d'une *individualité* particulière, propre à chacun d'eux. Ils naissent tous pour être ce qu'ils sont; l'individu

vésiculaire ne se convertit pas plus en un individu tigellulaire ou prétendu vaisseau, que le globule du sang ne devient de la chair dans les animaux, comme on l'a avancé sous la dénomination de *chair coulante.*

La cuticule, ou épiderme, est dans la même indépendance; mais il est fort remarquable qu'en celle-ci la nature semble avoir placé la puissance des formes en restreignant de toutes sortes de manières les développemens aveugles des masses vésiculaires et tigellulaires qui végètent sous sa protection.

Chaque vésicule du tissu cellulaire, et chaque tigellule a son centre vital particulier de végétation; chacun de ces êtres élémentaires vit, croît et se propage pour son propre compte, tout en étant cependant assujetti à faire partie d'une *individualité* plus *composée* qui est celle de la plante.

Cette multiplicité de vies particulières ou d'individualités distinctes dans la composition des masses tissulaires végétales peut seule expliquer comment la vie d'une plante est également répandue dans tous les points des tissus encore végétans, et comment de tous ces points on peut obtenir le développement on la germination d'un embryon adventif, et conséquemment d'un nouveau végétal.

Expérience sur la Pomme-de-terre.

L'année dernière M. le directeur de l'institut royal horticole de Fromont, a planté un certain nombre de tubercules de pomme-de-terre aussi égaux que possible, à la distance et selon les procédés ordinaires, dans une terre de même nature partout. Tous les tubercules ont reçu les mêmes façons jusqu'au second buttage inclusivement. On a ensuite dévisé toute la plantation en quatre lots parfaitement égaux; on a laissé croître le premier lot en toute liberté sans lui faire éprouver aucune suppression; on a ôté soigneusement toutes les fleurs du second lot à mesure qu'elles paraissaient. Le troisième lot a eu toutes ses tiges coupées à la moitié de leur longueur au moment de la fleur, de manière qu'il n'y a eu que les feuilles inférieures conservées. Enfin on a coupé rez-terre immédiatement au-

dessus de la butte toute les tiges et les feuilles du quatrième lot. Voici les différences relatives que ces opérations ont causées dans le produit des tubercules.

	Produits en tubercules.
Lot dont on n'a rien supprimé.	7
Lot dont on a ôté toutes les fleurs à mesure qu'elles paraissaient	$\frac{5}{7}$
Lot dont les tiges ont été coupées à la moitié de leur longueur.	$\frac{5}{7}$
Lots dont les tiges ont été coupées rez-terre.	$2\ \frac{1}{2}$
	7

On voit par cette expérience que la suppression des fleurs, ou plutôt l'empêchement du développement des fruits et des graines a augmenté le produit en tubercules de $\frac{1}{7}$. Il y a des personnes qui disent avoir obtenu $\frac{1}{3}$ de plus par ce procédé, mais il est probable que leur calcul manque d'exactitude. Toujours est-il vrai que la suppression des fleurs augmente le produit des tubercules.

La même expérience montre que la suppression de la moitié des tiges et des feuilles a diminué le produit des tubercules de $\frac{2}{7}$: c'est un avis aux personnes qui coupent inconsidérément les fanes des pommes-de-terre pour les donner aux bestiaux ou pour tout autre usage.

Enfin on voit que le quatrième lot a perdu $\frac{4+\frac{1}{2}}{7}$ du produit de ses tubercules, pour avoir eu toutes ses tiges coupées rez-terre, exemple bien frappant de l'utilité des feuilles dans la production et dans le développement des parties inférieures d'une plante. C'est que non-seulement les feuilles aspirent la sève ou la déterminent à monter des racines dans les tiges, mais qu'elles absorbent encore beaucoup de nourriture dans l'air qu'elles renvoient aux parties inférieures de la plante.

Les personnes qui prétendent qu'en enlevant plusieurs fois les feuilles des betteraves pendant l'été et

l'automne, cette suppression ne nuit pas au grossissement des racines, sont certainement dans l'erreur. Je sais bien qu'il y a des circonstances dans lesquelles on est forcé de cueillir les feuilles des betteraves pour nourrir les bestiaux, mais il n'en est pas moins vrai que dans ce cas *on mange son blé en vert*.

INSTITUTIONS HORTICOLES.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE PARIS.

DISCOURS *prononcé à la Séance publique du* 8 *novembre* 1829, *par* M. DE BOISBERTRAND, *membre de la Chambre des députés, conseiller d'état, directeur général du commerce et de l'agriculture.*

MESSIEURS,

En acceptant l'honneur de présider à votre seconde réunion annuelle, je ne me suis pas dissimulé ce que j'avais à craindre de vos souvenirs. Celui qui, l'année dernière, occupa le fauteuil, vous fit entendre une voix si pure et si gracieuse, qu'il me fallait quelque résignation pour vous offrir après lui le tribut que l'administration doit payer à vos honorables travaux. Il vint recueillir des applaudissemens ; je ne puis réclamer que votre indulgence ; vous ne me la refuserez pas du moins, Messieurs. Si vous avez en ce moment à regretter un beau talent, j'ai, comme vous, un sacrifice à faire, et c'est vous-mêmes qui me l'avez imposé.

Une autre considération me rassure, Messieurs : je trouve dans mon cœur un amour si sincère pour notre belle et noble France, une estime si profonde pour les hommes qui travaillent à l'embellir encore, que je ne saurais désespérer d'obtenir quelque bienveillance dans une Société formée par le véritable patriotisme, c'est-à-dire par celui qui s'essaie sans ostentation à féconder les sources de la prospérité publique. Au milieu d'une assemblée comme la vôtre, Messieurs, il s'établit sans effort, et presque par la force des choses, des liens si doux et si puissans; il se fait un échange de sentimens

si affectueux, que l'on est toujours assuré d'y parler assez bien quand on y parle de ce qui peut contribuer au bonheur des hommes.

C'est qu'en effet il y a quelque chose d'excellent dans ces associations où l'on vient mettre en commun, au profit d'un grand peuple, non-seulement les fruits du travail et de l'observation, mais encore ce qui épure, ce qui ennoblit la science elle-même, je veux dire cette généreuse chaleur des belles âmes qui peut-être s'éteindrait dans l'isolement, et qui se vivifie toujours par la communication.

Plût à Dieu que ces associations se multipliassent parmi nous ! leur salutaire et pacifique influence ne tarderait pas à se faire sentir : en rapprochant des hommes qui ne cherchent pas à se rencontrer, qui trop souvent se jugent sans se connaître, et qui se jugent parfois avec une sévérité bien aveugle; elles formeraient entre eux un premier nœud qui ne tarderait pas à se resserrer ; car tel est le mérite des travaux utiles à l'humanité, qu'ils font naître une estime réciproque chez ceux qui s'y livrent simultanément; et vous savez, Messieurs, quelle est la puissance de l'estime sur les cœurs les moins disposés à s'entendre.

Si je connaissais quelque part deux hommes d'un vrai mérite que les dissensions civiles auraient irrités l'un contre l'autre, que l'habitude de se combattre aurait animés à se haïr, mais qui pourtant, et malgré ces dissentimens, porteraient des cœurs capables d'aimer sincèrement leur prince et leur patrie, je leur dirais : « Associez-vous pour faire quelque chose qui soit » utile à l'humanité, et vous vous entendrez ; recher- » chez ensemble le moyen d'accroître le bien-être de » vos concitoyens, et vous vous estimerez; faites le bien » de concert, et l'amitié vous unira. »

Et en effet, l'amour du bien public sait triompher des divergences d'opinion : il rapproche, il concilie, il dispose à la tolérance, à la concorde, à l'amitié ; il crée des rapports de mutuelle bienveillance ; il vaincrait parmi nous l'esprit de parti lui-même, il détruirait ses préventions et ses colères inconsidérées, si l'on imitait partout le généreux exemple que vous avez donné.

Heureusement, Messieurs, il nous est permis de l'espérer : cet exemple, suivi déjà dans plusieurs départemens, ne sera pas stérile pour la France. On commence à concevoir combien il est à désirer que les hommes les plus honorables se réunissent pour étudier la nature, pour interroger leur commune expérience, et non pas pour se combattre avec plus d'ardeur que de raison, avec plus d'envie de dominer par la violence que de s'éclairer par la discussion. Déjà l'on sait apprécier les travaux qui tendent à enrichir le sol, à augmenter nos richesses, à multiplier les jouissances de la vie. Il y a aujourd'hui dans la société un besoin senti par tous les hommes de bien, à quelque nuance d'opinion que les aient rattachés leur naissance, leur première éducation, leurs relations sociales, que dirai-je ! leurs affections, leurs goûts, leurs habitudes et les circonstances de leur vie.

Ce besoin, Messieurs, c'est de travailler en paix, en bon accord, à la prospérité de notre pays. Aussi voyons-nous augmenter de jour en jour le nombre de ces réunions paisibles où des hommes, divisés jusqu'alors, viennent, sous l'inspiration de la bienfaisance, former des liens affectueux, et jouir, avec une confiance inespérée, de cette douce satisfaction que l'on goûte quand on découvre quelque chose à aimer, à honorer dans un compatriote dont, sur la foi d'autrui, on avait cru ne pouvoir jamais attendre que de mauvais sentimens.

Oui, Messieurs, les Français aspirent à vivre pour la patrie toute entière, et non plus, s'il m'est permis de parler ainsi, pour des fragmens de la patrie ; ils désirent que la France, libre sous l'auguste patronage de ses rois, mais fidèle à ceux qui la dotèrent de ses libertés, puisse accomplir enfin, par le concours de tous les hommes éclairés et laborieux qu'elle renferme, la haute mission que Dieu même semble lui avoir donnée, celle de répandre sur le globe les trésors de la science, de propager les lumières de la civilisation, et d'enseigner aux peuples les préceptes de cette raison supérieure qui, dans ses larges aperçus, balance les intérêts des siècles, et non pas les fantaisies d'une journée. Tous demandent aujourd'hui qu'on leur parle des

hommes avec sincérité, et des choses avec une raison exercée par l'étude : droiture et savoir, voilà ce que la société cherche auprès de ceux qui s'occupent de ses affaires à quelque titre que ce soit. C'est en effet par le savoir et la droiture qu'on arrive à la connaissance de la vérité ; elle ne sortit jamais du sein de la discorde ; pour pénétrer jusqu'à son sanctuaire, il faut que les hommes s'assemblent avec des intentions pacifiques; et, vous le savez, l'amour du bien public seul peut exercer sur eux un empire assez puissant pour opérer cet heureux rapprochement : c'est lui, Messieurs, c'est ce besoin commun à tous les cœurs bien nés qui vous rassembla. Conçue dans un esprit de paix et d'union, formée par le dévouement aux intérêts généraux du pays, cette Société devait obtenir le plus auguste patronage : aussi l'a-t-elle obtenu, Messieurs. Le roi s'est associé à vos intentions, parce qu'elles étaient véritablement nationales; le roi, seconde providence des bons Français, est toujours présent parmi ceux qui travaillent à rendre la patrie plus heureuse et plus florissante.

Quand des hommes si distingués d'ailleurs par leur mérite personnel et par leur position sociale sont réunis sous de pareils auspices, il ne peut guère m'appartenir de louer dignement leurs travaux. Je le dirai pourtant, Messieurs, ces travaux ont une tout autre importance que celle que paraissent leur accorder des hommes superficiels. L'horticulture n'est pas seulement, comme ils le pensent, un art qui embellit la demeure du riche, qui pare la nature des formes les plus gracieuses et des couleurs les plus brillantes, qui trompe l'ennui, qui calme la douleur, qui charme, qui séduit, qui enchante, c'est encore la principale branche de l'agriculture, de cette science dont l'étude fit toujours les délices des hommes que la gloire avait façonnés aux grandes pensées, sans doute parce qu'il est beau de régner sur la nature, de la féconder à son gré, de la soumettre à des lois qui en augmentent la puissance et l'éclat, et de s'associer en quelque sorte au grand œuvre de la création. Nos jardins, Messieurs, sont les premiers laboratoires de la

science agronomique ; c'est là que nous en étudions les secrets, c'est là qu'elle nous révèle ses mystères, c'est là aussi qu'elle nous enseigne ses procédés et nous fait apprécier à l'avance les produits que donnerait la grande culture : connaissances précieuses sans lesquelles le cultivateur serait incessamment exposé à de désastreuses méprises.

Mais l'horticulture fait plus encore : par ses soins éclairés, par ses modifications savamment et graduellement opérées, elle dispose le sol à nourrir des plantes qu'il aurait dévorées ; elle dispose également les plantes à prospérer sous un climat dont leur tempérament originel n'aurait pas supporté les rigueurs ; elle dote ainsi la nature elle-même, et la contraint en quelque sorte à développer devant nous le magnifique assemblage des richesses que le Créateur avait jetées éparses sur un globe dont son regard embrasse l'étendue tout entière.

Une pareille science, Messieurs, n'est pas une science futile ; de pareils travaux ne sont pas indignes des premiers citoyens d'un pays civilisé ; et la majesté royale elle-même peut, sans descendre du haut rang où Dieu l'a placée, s'incliner avec bienveillance vers une association qui se propose de pareilles fins ; elle peut, dans un noble abandon, se montrer affectueuse au chef d'une institution qui doit concourir au développement de l'industrie agricole ; elle peut créer pour lui un jour de gloire et de bonheur ; elle peut honorer sa demeure par sa présence, et y laisser d'impérissables souvenirs ; elle le peut, Messieurs, car c'est par l'amour du bien public et par tout ce qui s'y rapporte qu'un cœur vraiment royal se révèle à tout un peuple. Aussi, de tous les noms que l'histoire nationale peut citer avec orgueil, ceux que nous voyons le plus souvent inscrits sur les listes de nos associations de bienfaisance et d'utilité publique sont-ils les noms vénérés du premier-né de la famille française et des princes de sa maison. Si on ignorait le rang qu'ils occupent parmi nous, on le devinerait à la simple lecture de ces listes.

Compte *rendu des Travaux de la Société d'horticulture pendant l'année* 1828-1829, *par* M. le chevalier Soulange-Bodin, *secrétaire-général.* (*Lu à la séance publique du* 8 *novembre* 1829.)

Messieurs,

Je viens, pour la seconde fois, vous rendre compte de vos propres travaux. Si les portes de cette salle étaient restées closes, ce serait déjà vous placer heureusement devant votre conscience que d'avoir seulement à vous retracer le bien que vous avez pu faire depuis un an; mais ce tableau rapide va frapper d'abord une assemblée bienveillante et éclairée; il ira bientôt au fond de nos départemens exciter une émulation féconde; et l'utilité de votre institution, de plus en plus attestée par vos actes, obtiendra aussi d'une généreuse imitation la sanction la plus désirable.

On a commencé à mieux comprendre chez nous ce qu'est cette *horticulture* dont le nom nouveau nous avait d'abord étonnés, qui existait bien sous le nom devenu insuffisant de *jardinage*, mais dont il était à regretter que, malgré les observations et les écrits de savans célèbres, les pratiques fussent autant négligées, les progrès si retardés, et les principes même généralement méconnus; art utile et charmant à la fois, passage heureux du besoin au superflu, cette autre nécessité de la vie; dernier ornement de la terre déjà mise en valeur; espèce de culte qui consacre notre reconnaissance envers cette mère qui nous a nourris! Est-ce à vous, Messieurs, qu'il faut redire tout ce que doivent à cette douce et puissante auxiliaire de l'agriculture et nos champs et nos forêts? Si même vous jetez les yeux sur le globe, vous trouverez que la contrée qui est aujourd'hui régie par les plus anciennes lois politiques, la Chine, est aussi renommée par les plus beaux jardins, par les plus parfaites cultures et par les plus belles fleurs. Le goût ne nous semble pas toujours présider, il est vrai, à la composition de ces jardins, quelquefois aussi bizarres dans leurs détails que gigantesques dans leurs proportions; mais on ne peut s'em-

pêcher d'y reconnaître la longue influence d'un gouvernement tranquille, qui favorise à la fois, chez un peuple méthodique et réfléchi, les recherches de la science et les œuvres de l'art.

Imitons les habitans de cet empire, dont le souverain ne met cependant qu'une fois par an la main à la charrue. Continuons de nous livrer à nos travaux sous la protection du monarque qui ne laisse pas passer un jour sans donner à l'agriculture des encouragemens et des honneurs; de ce monarque chéri, dont la majesté propice, avertie et guidée par l'ange de la bienveillance, comme un lis qui se serait élevé tout à coup au sein d'une humble prairie, vient d'apparaître et de briller un moment au milieu de nos jardins, où elle s'est vue entourée à la fois et de fleurs et d'amour.

La première remarque, Messieurs, à laquelle donne lieu la considération générale de vos travaux de l'année, c'est la direction qu'ils ont prise vers des sujets à la fois sérieux et utiles, qui, au premier coup d'œil, sembleraient plutôt ressortir de l'art agricole que du simple jardinage. Ainsi vous vous êtes successivement occupés du riz sec, du mûrier, de l'olivier, de la vigne, de la patate en grande culture, et, en dernier lieu, du maïs. Cette tendance est sans doute une nouvelle preuve de l'union intime, de la marche parallèle et du but souvent identique des deux arts; mais l'aimable horticulture ne prendra pas tout-à-fait chez nous la grave allure du siècle. Vous rentrerez dans vos jardins dont la fertilité ne peut se soutenir que par des soins ininterrompus, et dont l'exploitation, calculée par une rotation de produits continuellement renouvelés dans une courte période et sur un étroit espace, a dû donner à la grande agriculture elle-même la première idée des assolemens, et lui offrir le modèle en petit d'une bonne succession de culture; car, Messieurs, si vous remontez à l'origine de l'agriculture, c'est dans les jardins que vous retrouverez son berceau; c'est dans les jardins qu'essayant ses forces, comme Hercule, elle s'est préparée, comme Hercule, à parcourir le monde, que bientôt elle a, mieux que ce héros, purgé de monstres et doté de lois. Pomone et Flore veulent donc y rece-

voir plus fréquemment vos soins et vos hommages; et, tout en cherchant, comme vous le faites avec succès, à enrichir nos forêts de nouveaux arbres, nos sillons de nouveaux germes, nos exploitations d'instrumens nouveaux, vous aimerez aussi à porter vos regards sur le potager modeste, qui renferme en quelque façon toute l'agriculture des petits ménages.

Plusieurs d'entre vous ont élevé notre attention vers d'importantes questions de physique végétale. Ainsi, dans une dissertation appuyée sur de curieuses expériences, M. Poiteau a expliqué autrement que le savant anglais Knight le phénomène de la direction que prennent la racine et la tige d'une jeune plante mue circulairement dans un plan soit horizontal, soit vertical : il en a tiré une nouvelle preuve de l'identité qui existe entre le bourgeon et la graine, et, descendant de ces belles observations aux applications pratiques, il a su par-là recommander davantage la théorie de M. Aubert du Petit-Thouars aux horticulteurs qui s'occupent de la multiplication des végétaux par bouture. Ainsi, M. le vicomte Héricart de Thury, faisant jaillir des entrailles de la terre l'agent le plus propre à fertiliser sa surface, s'est plu à diriger et à encourager la main du fontainier-sondeur, en lui exposant la théorie qui peut fonder ses espérances. Mais d'autres n'ont pas moins utilement payé leur tribut en introduisant un nouveau fruit, en faisant connaître un nouveau légume, ou en indiquant seulement, comme l'a fait M. Vilmorin, le moyen d'approprier à la nourriture de l'homme la partie d'un végétal précédemment restreinte à la nourriture des animaux.

Vous avez distribué beaucoup de riz sec : il ne vous a été que faiblement rendu compte des résultats de sa culture, et vous vous êtes abstenus de publier le peu de renseignemens qui vous sont parvenus, parce que vous avez pensé qu'ils étaient trop incomplets, trop peu concluans pour fonder sur la culture de cette céréale des espérances que d'autres essais faits en Italie et en Piémont ne paraissent pas rendre favorables à son succès sous notre latitude.

La vigne d'Ischia n'a pas donné jusqu'à ce jour ce

qu'elle avait promis. La triple récolte annuelle qu'on lui attribue paraîtrait ne pouvoir s'obtenir que par une taille systématique et rigoureuse, comme on obtient une seconde moisson de fleurs sur les rosiers bifères, et les observations ne la présentent guère que comme une espèce plus précoce. Singularité remarquable! Le docteur Fontaneilles, dans les recherches que son zèle lui suggère souvent, n'a point retrouvé à Ischia cette vigne si généreuse : il assure qu'on ne l'y connaît pas.

Le docteur Loiseleur-Deslongchamps, s'appuyant sur des faits plus positifs, s'est appliqué à démontrer, par des observations de pratique et des recherches d'érudition, les avantages qu'on trouverait à cultiver certaines variétés de vigne sur les arbres, ainsi que cela se pratique en Italie et dans quelques contrées de la France.

En attendant, vous avez applaudi à la manière dont l'habile jardinier Sieulle sait conduire en cordons productifs notre savoureux chasselas, et surtout vous avez voué, au nom de la science et du pays, une juste reconnaissance au comte de Murinais.

Le comte de Murinais, après la destruction de la pépinière du Luxembourg, a recueilli dans ses domaines la collection de vignes rassemblée avec tant de peine, étudiée avec tant de talent par notre célèbre Bosc; collection qui pouvait si puissamment concourir à l'amélioration de nos vignobles, et qui ajoutait déjà tant de lustre au beau monument des Chartreux; car, vous le savez, Messieurs, c'est des mains de nos laborieux et savans Chartreux que l'Europe entière reconnaît avoir reçu les meilleurs fruits, et c'était des mains de notre laborieux et savant Bosc que les vignerons allaient recevoir les meilleurs ceps; ils pourront les devoir à notre zélé confrère, qui s'est également chargé de conserver et de propager les belles variétés de pommes-de-terre provenues des semis de M. Sageret.

Le vin et l'huile furent, dans les temps antiques, les plus touchans symboles de la civilisation humaine, les gages les plus affectueux de l'hospitalité sainte. Ce sont des produits héroïques qui remontent à l'âge d'or, qu'on voit couler sur la table des patriarches et dont

la douceur ou le parfum atteste un ciel propice et un climat tempéré. Le vin et l'huile font aussi la richesse et la joie des nations modernes, et les végétaux qui les produisent méritent au plus haut point les soins que nous apportons à la conservation de ces beaux présens du Ciel ; mais tous nos soins ne peuvent pas toujours les soustraire aux météores glacés, qui, dans une nuit, dans une heure, anéantissent trop souvent les plus riches espérances. M. des Michels a servi dignement la Provence, sa patrie, en recherchant les moyens les plus capables de réparer les pertes souvent considérables que les hivers rigoureux font éprouver aux cultivateurs d'oliviers. Vous avez rendu justice à son important travail. L'auteur, qui est lui-même propriétaire d'une grande plantation d'oliviers et cultivateur, a dépeint la situation précaire où se trouve aujourd'hui cette branche de culture dans la Provence, dont elle fait le principal revenu. Ce tableau, d'une fidélité trop réelle, a donné un nouvel intérêt au Mémoire de M. Loiseleur-Deslongchamps sur les plantes oléagineuses qu'il serait facile d'acclimater en France. Après avoir décrit les diverses manières de remédier au mal qu'il déplore, M. des Michels a appelé votre attention sur deux variétés d'olivier cultivées depuis longues années dans les parties méridionales de la Crimée, et qui paraissent avoir résisté aux grands froids que ce pays a subis, tandis que les oliviers tirés de la Provence y ont péri jusqu'à la racine. Vous avez senti combien leur acquisition pourrait devenir importante, et vous les avez demandées à l'administration du jardin botanique de Nikita. Certes, si les qualités de cet olivier sont bien constantes, il deviendrait aussi précieux pour nous que le fut jadis, pour les habitans d'Athènes, l'arbre sacré qui leur fut donné par Minerve.

Les arts étaient déjà nés pour l'Europe dans ces temps que nous appelons fabuleux, mais la matière manquait souvent à leur génie inventif et à leur activité productrice. La laine seule grossissait les fuseaux de Pénélope, et ce ne fut qu'au sein de Rome amollie que parvinrent de l'Asie quelques tissus de soie réservés d'abord pour les césars. Plus tard, la soie a servi d'a-

liment à l'une des plus grandes branches de l'industrie européenne et des cités populeuses lui ont dû toute leur prospérité. La production de la soie s'appuie sur deux éducations, celle d'une plante et celle d'un ver; elle rentre dans vos attributions par l'éducation du végétal. Ce végétal est essentiellement, jusqu'ici, le mûrier. On a voulu y substituer la feuille de diverses plantes; mais la délicatesse des organes de l'insecte sétifère paraît s'être mal accommodée de leur grossier parenchyme. La faveur et l'extension que la culture du mûrier a reprise depuis quelques années ont dû fixer votre attention. Dans le grand mouvement qui tend à porter cette culture au-delà des limites que de célèbres naturalistes et agronomes lui ont précédemment assignées, on s'est appliqué à rechercher les espèces ou variétés de mûrier réputées les plus propres à la production d'une bonne soie dans le plus de contrées possible. Nous devons savoir gré au docteur Fontaneilles des efforts qu'il a faits pour y contribuer. Les entreprises multipliées qui se font en ce moment en France, dans les Pays-Bas, dans l'Irlande, sur plusieurs points opposés de l'Europe tempérée fort éloignés du 46e. degré, et dans les Etats-Unis d'Amérique, détermineront les lieux et les climats où il sera réellement possible de cultiver le mûrier avec succès et profit. L'intérêt du commerce saura bien étendre ou restreindre cette culture; mais l'humanité même l'encouragera, lorsque, comme dans les bruyères de Bréda, elle servira à soutenir les colonies d'indigens. Pour ce qui regarde le royaume, il a été fait des essais encourageans, non-seulement près de Paris, mais dans le Puy-de-Dôme, dans le Jura et sous l'influence des Hautes-Alpes; quarante mille mûriers existent dans l'établissement de M. Combet, près Vincennes; un nombre au moins égal est cultivé en taillis sur le domaine royal des Bergeries. M. le baron Angellier, préfet de la Corse et notre confrère, vient d'en faire distribuer trente-cinq mille aux habitans de cette île; et M. Deby, que distingue une longue expérience acquise en Lombardie sur cette importante matière, en fait en ce moment l'objet de méditations et de recherches qu'il ne doit

pas tarder à vous offrir. Nous ne parlerons pas ici des travaux et des écrits de notre infatigable collègue **M. Bonafous.**

Mais en portant votre attention, Messieurs, sur la culture du maïs et de la patate, vous vous êtes resserrés davantage dans le cercle de vos attributions horticoles; car, d'une part, on cultive également le maïs dans les champs et dans les jardins, et, de l'autre, vous voudriez, avec nos agriculteurs du Midi, transporter la patate des jardins dans les champs. Cette question a donné lieu aux plus intéressantes recherches. Le docteur Descourtilz vous a présenté un traité complet sur l'origine de la patate, son histoire, ses espèces et sa culture. M. Sageret s'est livré à des considérations physiologiques dont le résultat pourrait assurer la naturalisation complète de ce précieux tubercule par la création de variétés plus précoces, et, par conséquent, susceptibles d'une plus prompte et plus parfaite maturité; mais le succès pratique déjà obtenu par M. Vallet de Villeneuve dans le département du Var devance en quelque sorte les espérances fondées sur la théorie de M. Sageret. On sait combien la conservation de la patate est difficile : M. de Villeneuve vous en a montré au mois d'août, et vous en montre encore aujourd'hui plusieurs tubercules récoltés l'an dernier et conservés dans l'état le plus parfait. Une telle découverte vous a vivement frappés, et, si l'on peut appliquer en grand les procédés employés par cet habile cultivateur, il aura réellement contribué à rendre populaire, loin du lieu de la production et de l'époque de la récolte, l'usage d'un aliment aussi agréable que sain.

Je ne m'arrêterai pas sur le maïs. Le prix magnifique par lequel M. Bossange a voulu encourager sa culture dans les environs de Paris a excité une émulation générale, et les noms les plus recommandables, glorieusement offerts à vos regards, ont figuré sur la liste du concours. Notre généreux confrère n'en est pas resté là; il a mis à la disposition de l'Académie royale de médecine un prix semblable pour le meilleur Mémoire sur les usages économiques du maïs. Plusieurs écrits, parmi lesquels on remarque celui du chevalier de Gré-

gory, ont déjà répandu la lumière sur cet objet intéressant que Parmentier avait précédemment traité. Vos *Annales* en ont publié l'analyse. Vous allez, Messieurs, décerner un de ces nobles prix qui n'honorent pas moins le fondateur par leur nature que par leur application ; car, dans ce moment solennel, vous avez la double satisfaction de donner un grand encouragement à la culture d'une plante utile, et de rendre un éclatant hommage au pinceau de notre habile et cher Redouté : à ce titre, chacun de nous eût voulu pouvoir remporter le prix, afin d'orner sa propre bibliothéque d'une de ses plus brillantes productions.

M. Boursault vous a proposé de décerner un autre prix au meilleur Mémoire qui vous serait offert sur l'époque où les arbres fruitiers exotiques ont été introduits en France et sur les moyens qui ont été employés pour y parvenir. C'est proposer d'écrire le plus curieux et le plus intéressant chapitre de notre pomologie, et appeler à la fois la lumière sur les progrès de la science et sur les procédés de l'art horticole. Mais, tandis que M. Boursault pousse ainsi les esprits dans les recherches du passé, c'est sur le présent que M. Alfroy vous arrête, en offrant à vos études, comme à vos jouissances, les nombreux arbres fruitiers qu'il vient de tirer de l'Amérique septentrionale. Ici les observations auraient du moins un objet immédiat, un point de départ connu et assuré, et donneraient un intérêt scientifique à nos relations commerciales avec les horticulteurs américains.

La pomologie est sans doute une des branches les plus importantes de notre agriculture, soit qu'elle orne nos tables de fruits rafraîchissans, soit qu'elle remplisse nos caves d'une liqueur bienfaisante, ou que seulement elle offre, aux pauvres habitans de ces montagnes que le soc de Cérès ne peut atteindre, une fécule nourrissante et savoureuse. Vous ne pouvez donc trop vous occuper de son illustration. Dernièrement, M. Vilmorin vous faisait entrevoir qu'on pourrait arrêter, dans certains arbres fruitiers, cette précocité qui rend leurs dons si précaires, et les amener, par la voie des semis, à une floraison plus tardive, et par conséquent

à une fructification plus certaine. Il sera bien plus facile encore de maîtriser ainsi le cours de la séve quand on connaîtra bien les phénomènes de la végétation de ces plantes. M. Sageret a émis, au sujet de la patate, des idées non pas semblables, mais seulement analogues à celles de M. Vilmorin ; car il cherche, non pas à retarder la floraison de cette plante, mais à l'avancer. Ce savant vient de publier un ouvrage très-important, qui présente le résultat de ses nombreuses observations sur la théorie et la pratique de la culture des arbres fruitiers. Vous remarquerez ici, Messieurs, comment l'art, appuyé sur l'observation, peut arriver à des fins semblables par des moyens différens. L'un de nos savans confrères songe à retarder la floraison, non pas dans l'individu, mais dans l'espèce, pour rendre plus certaine la production, et par conséquent la récolte des fruits ; l'autre, au contraire, cherche à avancer la floraison, pour donner plus vite à la graine un degré de maturité constante, qui détermine, au moyen de semis reproductifs, un plus grand perfectionnement organique, et par conséquent une plus longue durée, à l'état sain, de quelque autre partie comestible de la plante, dont il saurait ainsi prolonger l'application à nos besoins : tentative d'autant plus louable, succès d'autant plus digne de ses continuels efforts que la culture ne se lie parfaitement à l'économie, qui en est le but et la fin, et n'atteint le degré d'utilité désirable qu'autant qu'elle parvient à conserver aussi bien qu'à produire!

Mais vous ne vous en êtes pas tenus aux arbres dont le fruit fait l'ornement et la richesse, et vos utiles excursions vous ont plus d'une fois ramenés du verger dans la forêt. M. Alfroy vous a signalé quelques beaux arbres de l'Amérique septentrionale, qu'il serait avantageux d'introduire en grand dans la composition de nos massifs de bois : haute et grave question qui offre un moyen puissant pour la régénération de nos forêts, qui réparerait des pertes que chaque jour rend plus sensibles, et qui accélérerait des améliorations que chaque jour rend plus nécessaires ; mais ici M. le vicomte Héricart de Thury a fait plus que nous indi-

quer des moyens et nous donner des espérances, il nous a offert le plus encourageant exemple, dans de vastes bois plantés depuis quarante ans, composés entièrement de belles espèces exotiques, qui se reproduisent déjà spontanément par leurs graines, et qui présentent le plus bel état de prospérité. Eh ! quel plaisir noble et doux à la fois notre digne président n'a-t-il pas dû éprouver à vous offrir le tableau des superbes plantations de Thury, puisqu'en vous décrivant, en naturaliste et en agriculteur, les richesses végétales que chaque mouvement de séve accumule aujourd'hui sur une montagne précédemment inculte, il vous a parlé des travaux et des succès de son propre père !

S'il est heureux de pouvoir indiquer aux propriétaires de terrains oisifs d'aussi beaux exemples d'amélioration forestière, il ne l'est pas moins d'avoir à leur indiquer les règles et les pratiques les plus sûres pour l'entretien individuel de leurs arbres. Plusieurs notices sur l'élagage vous ont été communiquées. Le *Manuel de l'Elagueur*, par M. Hotton, a fourni à M. Féburier l'occasion d'exposer ses propres observations sur une opération qui touche de si près à la santé de l'arbre et à la qualité de son bois. M. Vétillart, du Mans, vous a particulièrement intéressés en vous communiquant les procédés qu'il emploie dans l'élagage des peupliers et des chênes. M. Aubert du Petit-Thouars en a justifié la bonté par sa théorie.

Les divers moyens de reproduction végétale font également l'objet de vos études. L'art des boutures s'est perfectionné. M. Loiseleur-Deslongchamps, en l'employant pour la multiplication d'un nouveau mûrier, a eu l'occasion de relever l'erreur des cultivateurs qui croient nécessaire de laisser plusieurs yeux aux boutures; il a démontré que, toute la plante étant dans le bourgeon, il suffit d'un œil pour la multiplier, en plaçant la bouture dans une condition où cet œil puisse parvenir à se développer. C'est aussi ce que M. du Petit-Thouars démontre, et la reconnaissance du principe n'est pas sans importance quand il s'agit d'une plante rare et précieuse. Dans un Mémoire de physio-

logie végétale, où il décrit le phénomène observé sur un ornithogale thyrsoïde, M. Turpin a développé ses idées sur l'organisation tissulaire des végétaux, et vous a fait entrevoir un nouveau moyen d'obtenir un jour, à volonté, la reproduction des végétaux phanérogames.

Des raisonnemens voisins de ces théories fécondes ont introduit de nouveaux perfectionnemens dans la pratique des greffes; M. Margat vous a fait part d'un procédé qu'il emploie avec succès dans ses belles et riches pépinières de Vitry, et des expériences récentes ont aussi appelé votre attention sur les avantages de la greffe herbacée.

L'excellent Mémoire de M. Arnaud Barbe sur la culture des érica; le Rapport de M. Poiteau sur la belle collection d'orangers formée au Mans par M. Vétillart: le Mémoire de l'abbé Berlèse sur la construction économique des serres; ses Rapports sur le Catalogue raisonné des rosiers de M. Prévost de Rouen, et sur les roses cultivées à Saint-Denis par M. Vibert; les fleurs et les plantes rares présentées, avec leur description, dans le cours de vos séances, par MM. Jacques, Godefroy, Maugé, et par divers amateurs; les remarques de M. Fontaine d'Aubilly sur la culture des ananas sont autant de tributs payés par de zélés collaborateurs aux progrès des cultures agréables; et M. le vicomte Debonnaire de Gif, en vous parlant des nobles jardins de Versailles, a saisi l'occasion de rappeler les principes qui président à la composition des jardins paysagers.

Nous ne devons pas non plus passer sous silence les services que les arts ont rendus à l'horticulture par l'invention ou le perfectionnement d'ustensiles appropriés au jardinage, tels que le sécateur de M. Brunet, le fumigateur de M. Fischer Keller, l'élagueur présenté par M. Jacques, l'instrument pour enlever les plantes en motte, offert par M. Payen. M. Polonceau a décrit un nouveau barrage pour les décharges des bassins et pièces d'eau dans les parcs et jardins. MM. Gourlier et Payen ont fait fabriquer des caniveaux et des briques cintrées en terre cuite, d'une solidité éprou-

vée, pour contenir les eaux dans les bassins ou pour les faire circuler dans tous les lieux où les réclament, dans les divers établissemens horticoles, le plaisir ou le travail, l'agrément ou le besoin.

Il ne vous a été présenté qu'un seul Mémoire sur le ver blanc ; il vous a paru plein d'excellentes vues, et vous avez autorisé votre président à le renvoyer confidentiellement à l'auteur, pour qu'il y mette la dernière main. Le prix qui a été fondé l'année dernière pour exciter la recherche de nouveaux moyens propres à la conservation des fruits n'a donné lieu, jusqu'à présent, à aucune communication : il se trouve donc naturellement renvoyé à une autre époque. Vous vous rappelez avec reconnaissance que les fonds en ont été généreusement faits par Son Excellence le ministre de l'intérieur, qui présida, l'année dernière, votre assemblée générale avec tant de bienveillance et d'éclat, et qui vous exprima, de la manière la plus délicate, combien il se trouvait heureux de pouvoir donner, au nom de l'administration supérieure, ce premier encouragement à vos efforts.

Tel est, Messieurs, l'aperçu très-succinct de ce que vous avez fait depuis un an. Ce ne sera pas sans fruit pour la science et sans honneur pour votre dévouement que cet exposé aura été entendu par l'un des hauts dépositaires de la confiance royale, par l'administrateur éclairé qui dirige et soutient aujourd'hui, avec tant de zèle, l'heureux mouvement récemment imprimé à l'agriculture, et le roi saura, par son digne organe, que vous ne méritez pas moins la protection que Sa Majesté vous accorde par vos travaux que par votre amour. Ces travaux doivent successivement s'étendre comme vos relations, et vos relations ont pris un nouvel et utile accroissement par la formation de comités d'horticulture dans le sein des Sociétés agricoles départementales. Votre association s'est également accrue et fortifiée d'un grand nombre de noms recommandables, et l'un des plus illustres botanistes modernes est venu aussi s'asseoir au milieu de vous comme pour reconnaître et consolider cette union, qui devient de plus en plus nécessaire, et qui doit être de

plus en plus intime entre l'horticulture et la botanique.

Mais la douce satisfaction de vos succès a été troublée, dans le cours de cette première année, par des pertes bien sensibles : le respectable Andrieux vous avait invités à venir voir ses belles plantations de Cheptainville ; son âme s'est envolée sous d'autres ombrages. Le docteur Valentin, qui fut l'ami de Jenner, a lentement achevé sa vie en achevant son parterre : peu de jours avant sa mort, sa main affaiblie marquait la place qu'il destinait à des plantes qu'il ne devait pas voir fleurir. La vénérable marquise de Grollier, bienfaitrice d'Epinai ; la comtesse de Bruce, dont le goût pour l'horticulture était aussi vif que sa charité était compatissante ; la baronne de Micoud, dont les travaux agricoles avaient mérité des couronnes, sont tombées comme les fleurs qu'elles cultivaient. Le général Parguez a promptement rejoint dans la tombe la marquise de Grollier, dont il avait guidé la généreuse entreprise. Gardons du moins, gardons le souvenir de toutes les vertus que firent briller parmi nous ces âmes généreuses, pendant que nous sommes doucement entraînés nous-mêmes par les heures vers les jardins éternels.

Ici, Messieurs, je pourrais vous peindre l'horticulture se mêlant à nos tristesses comme à nos joies ; prêtant à nos douleurs les formes recueillies du *cyprès* ; consolant la mort par la persistante verdure et par le symbole prophétique de *l'arbre de vie* ; égayant nos fêtes, mais tempérant aussi leur ivresse, en n'y semant que des roses éphémères ; mais partout ne retrouvons-nous pas l'enchanteresse ? Elle prête à la peinture ses couleurs, à la poésie ses images, à la sculpture ses ornemens, à tous les arts ses trésors ; elle couronne la gloire et la beauté. Non contente de fertiliser nos campagnes et d'embellir nos paysages, chaque soir, au sein des villes, elle brille et triomphe aux nobles jeux de la scène, dans les jardins qui naissent sous la baguette d'Armide, dans les bocages qui croissent sous le pinceau de Cicéri ; elle a des emblêmes pour tous les sentimens du cœur. Dans l'Orient, elle sait mêler aux par-

fums d'un simple bouquet les parfums mille fois plus doux qu'exhale un mystérieux amour. Son langage même vient à chaque instant se marier à nos discours ; il les anime de son coloris, il en varie les tours, il en multiplie les formes ; les paroles de l'homme se revêtent de l'émail des prairies : toute une pen ée passe dans un mot. Ainsi nous attaquons dans ses *racines* le mal qui nous afflige ; nous suivons, dans toutes ses *branches*, la science qui nous console ; nous épions dans un jeune cœur le *germe* de la vertu, sur un jeune visage l'*épanouissement* de la beauté ; le bonheur public se fonde aujourd'hui sur la dynastie bien-aimée dont les précieux *rejetons* croissent à l'ombre d'une *tige* auguste ; et c'est surtout, Messieurs, au milieu des jardins et avec des hommes tels que vous, que l'on peut, si l'on sait être heureux, goûter en paix les *fruits* de la sagesse, et *cueillir* avec délices les *fleurs* de l'amitié.

Rapport fait à la Séance publique du 8 novembre 1829, par M. l'abbé Berlèse, *au nom de la commission chargée de la visite du marché aux Fleurs.*

Messieurs,

C'est une vérité incontestable que la culture des plantes exotiques a reçu, depuis plusieurs années, une impulsion favorable. De tous côtés, les horticulteurs commerçans sont entraînés vers le perfectionnement du jardinage, de sorte que les progrès de cette culture sont aujourd'hui en rapport avec ceux qu'ont faits tous les arts qui tiennent au luxe et qui donnent plus d'extension aux jouissances de la vie. Ce mouvement se rattache à celui de la civilisation actuelle qui a donné naissance à de nouveaux besoins, créé de nouveaux plaisirs, changé d'anciennes habitudes, et, plus immédiatement, aux efforts que font les Sociétés savantes pour encourager l'industrie des jardiniers. Ce fait, observé par toutes les personnes qui suivent les progrès des arts en général, a été spécialement reconnu par la commission que vous avez chargée de visiter le marché aux Fleurs de Paris. En effet, Messieurs, les recherches minutieuses que nous avons faites

sur ce marché et dans la plupart des établissemens horticoles nous ont conduits à remarquer que, depuis quelque temps, il règne parmi les jardiniers une noble émulation; un esprit d'investigation et de nouveauté les agite, un puissant désir de se distinguer les porte à étendre leurs cultures, à agrandir leurs serres et à en construire de nouvelles, à tenter des expériences d'acclimatation, à décorer leurs jardins, à embellir leurs demeures, et enfin, en perfectionnant leur art, à améliorer leur existence. Nous avons observé que, depuis que ces sentimens louables les animent, le commerce des fleurs est plus soutenu, le goût des plantes plus général, les produits exposés au marché plus abondans, mieux choisis et les prix plus modérés. A la vue de tant de persévérance et d'une industrie si éclairée et si ingénieuse, si nous nous laissions entraîner par les sentimens que nous avons éprouvés, nous vous déclarerions que tous ces cultivateurs sont dignes de vos éloges; mais, obligés de nous renfermer dans un cercle qui nous a été tracé par les délibérations du Conseil, nous vous en signalerons deux qui méritent plus spécialement vos récompenses : ce sont M. Lemon, de la rue des Noyers, et M. François Devrède, de la rue de Montreuil, qui ont réuni la majorité des suffrages de la Commission, tant pour la perfection des cultures que pour l'exposition des plantes et des fleurs les plus rares.

M. Lemon s'est acquis une juste célébrité par la belle collection de pélargoniums nouveaux qu'il propage en même temps par semis et par boutures, et qu'il cultive avec un art admirable. Ses principes et sa pratique ont pour but de joindre au beau port de ces plantes une abondante quantité de fleurs plus développées et plus éclatantes qu'elles ne le sont ordinairement, d'en hâter la floraison au printemps, et de la conserver beaucoup au-delà du terme où la nature semble en avoir borné le cours. L'établissement de M. Lemon n'est pas ancien; mais le haut degré de prospérité et de perfectionnement où il a su l'élever prouve que celui qui le dirige possède des connaissances variées et positives sur tout ce qui concerne l'horticulture. En effet, M. Le

mon a une adresse particulière pour multiplier les végétaux dont la culture est la plus difficile ; il possède le secret d'amener à la floraison les arbustes les plus rebelles, et il s'occupe d'une manière toute spéciale de propager les variétés de différens genres par le moyen des semences. Il cultive depuis long-temps et avec succès les ananas nouveaux; c'est lui qui en possède le plus grand nombre d'espèces rares, et il fait continuellement des expériences sur cette plante, afin d'en faciliter la culture et d'en améliorer le produit. M. Lemon est un praticien éclairé. Les expériences qu'il a faites dans quelques parties de l'horticulture, et dont les résultats sont consignés dans plusieurs recueils horticoles, ont contribué aux progrès de l'art du jardinage en France. Cette année même, il a fait part de la découverte d'un compost de terre qu'il emploie avec succès, depuis plusieurs années, en remplacement du terreau de bruyère. Tous les ans, il introduit en France des plantes nouvelles; il les multiplie promptement, et il les livre au commerce à des prix modérés.

M. Devrède est un des plus habiles jardiniers des environs de Paris. L'aisance dont il jouit lui a permis d'acquérir un vaste terrain où il a bâti des serres très-étendues. Le résultat qu'il obtient de ces cultures et le grand commerce qu'il en fait, surtout au marché aux Fleurs, l'encouragent à étendre tous les ans son établissement. Elève de M. Dubart, il cultive, comme celui-ci, une immense quantité de camellias, principalement ceux qui sont les plus recherchés. Indépendamment des camellias, M. Devrède cultive les plantes de la Nouvelle-Hollande, de la Chine, les orangers, les plantes grasses, et certaines familles de végétaux exotiques qui fleurissent principalement en hiver. M. Devrède est un des praticiens qui apportent au marché en plus grande abondance, et pendant toute l'année, les fleurs les plus belles et les mieux soignées. Les marchands revendeurs du quai et les bouquetières de Paris s'adressent d'abord à ce jardinier pour faire leurs choix. Enfin, M. Devrède est un horticulteur industrieux, plein de zèle, de connaissances et de probité.

Mais ces deux jardiniers ont de nombreux émules

qui exposent au marché, et qui sont dignes de vos éloges. La Commission doit vous rappeler MM. Loth de la rue du Rocher et Mathieu de la rue de Buffon, qui, l'un et l'autre encouragés l'an dernier par une médaille, ont étendu et amélioré depuis leurs établissemens, et ont continué à exposer sur le marché des productions remarquables. La Commission doit aussi mentionner MM. Mathieu, de la rue du Temple ; Ragoneau, de la rue de Baffroy-Popincourt ; La Pipe, de la rue du Faubourg-Saint-Antoine, Madale, Quentin et madame veuve Boulard, boulevard de l'Hôpital, qui ont exposé de belles fleurs pendant toute l'année.

En applaudissant aux heureux succès de ces habiles cultivateurs, la Commission n'a pas cru devoir négliger entièrement ceux qui se livrent avec zèle à la culture des fleurs plus communes, et qui en apportent régulièrement en grande quantité à tous les marchés : ce sont les pourvoyeurs des petites fortunes. Les fleurs apportées par ces jardiniers se répandent dans toute la ville : on les y trouve dans le salon du riche, et jusque dans la boutique de l'artisan le plus modeste. Le bon marché les met à la portée de tout le monde. Pourrait-on passer sous silence les efforts de ces hommes laborieux qui procurent ainsi de douces jouissances à toutes les classes de la société ?

Messieurs, d'après ces considérations, la Commission a eu l'honneur de vous proposer, et vous avez décidé qu'il serait décerné : 1°. une médaille d'argent à M. Lemon ; 2°. une pareille médaille à M. François Devrède, pour le perfectionnement de leurs cultures exotiques, et pour avoir exposé sur le marché de Paris les plantes et les fleurs les plus belles, les plus rares et les mieux soignées ; 3°. de faire mention honorable de MM. Loth : Mathieu, de la rue de Buffon ; Mathieu, de la rue du Temple ; Ragoneau, La Pipe, Madale, Quentin et de madame veuve Boulard.

Puissent les récompenses que vous allez donner à ces habiles horticulteurs servir de stimulans et d'exemples à leurs confrères !..... Puissent ces derniers bien comprendre que les efforts que vous faites pour encourager leur industrie n'ont d'autre but que l'amour du bien.

et leur intérêt particulier, qui est basé sur les progrès de l'horticulture !

Rapport lu à la Séance publique de la Société d'horticulture de Paris, le 8 novembre 1829, *par* M. le vicomte Debonnaire de Gif, *au nom d'une Commission composée de* MM. des Michels, l'abbé Berlèse, Poiteau, Collin fils et du Rapporteur, *sur une médaille à décerner à* M. Fouchet, *jardinier de M. le comte de Murinais, à la Falaise, près Mantes, département de Seine-et-Oise.*

Messieurs,

Les Sociétés savantes, en s'empressant d'accueillir les découvertes utiles, font connaître plus promptement leur mérite : elles y ajoutent des récompenses honorifiques dont l'honneur est vivement apprécié.

Ce sentiment d'honneur, il est surtout avantageux de le développer parmi les hommes qu'on aurait pu supposer être moins susceptibles d'y attacher un grand prix, et chez lesquels on ne trouve pas toujours de l'ardeur à faire prospérer les travaux dont ils sont chargés.

Les jardiniers placés chez les propriétaires peuvent être classés dans cette catégorie.

On sait qu'ils exercent une grande influence sur les entreprises horticoles, qu'ils contribuent à en assurer la prospérité ou qu'ils y occasionent des dommages considérables, et que le résultat dépend en grande partie de leur exactitude ou de leur négligence, de leur capacité ou de leur impéritie.

Il est donc essentiellement utile de voir se former de bons jardiniers, et l'on ne saurait trop témoigner combien sont dignes d'estime les qualités qui élèvent l'homme et permettent que, pour l'intérêt de la société, il soit offert comme modèle à ses semblables.

C'est pour atteindre ce but et seconder les pensées généreuses de notre collègue, fondateur de l'Institut horticole de Fromont, établissement qui est appelé à rendre de si grands services à la science, que vous avez voulu consacrer annuellement des médailles pour les jardiniers placés chez les propriétaires et qui y auront

manifesté non-seulement du zèle, de l'intelligence, mais encore un dévouement constant aux intérêts dont ils sont les dépositaires.

La première application de ces principes se trouve dans M. Fouchet, jardinier de M. le comte de Murinais, à la Falaise, département de Seine-et-Oise.

Les droits de cet horticulteur praticien sont d'abord l'ancienneté de ses services, puisqu'il est depuis cinquante deux ans attaché à la même famille et chez le descendant du même propriétaire; ensuite, les travaux utiles qu'il a exécutés.

Madame de Murinais la mère les avait reconnus en lui accordant une pension, laquelle, jointe à son patrimoine, lui permettait de vivre indépendant; mais son attachement au propriétaire chez lequel il a passé de si longues années et son amour pour la science l'ont déterminé à continuer, bien qu'il ait atteint un âge avancé; il donne chaque jour de nouveaux témoignages de son zèle, de son dévouement et de sa fidélité; et il est juste d'exprimer que c'est aux soins multipliés qu'il consacre aux belles collections d'arbres fruitiers, et surtout de cerisiers, cultivés à la Falaise, qu'il convient d'attribuer en grande partie les charmes que présentent ces jardins et la célébrité qu'ils ont acquise.

Ce qui ne saurait être trop apprécié, Messieurs, c'est que, dans la carrière que ce vieillard a parcourue, il a toujours montré la loyauté et la probité la plus parfaite. Il jouit, dans le canton qu'il habite, de l'estime et de l'affection des habitans; et, enfin, bon père de famille, il a su inspirer à son fils et son amour pour le travail, et son dévouement aux intérêts qui lui sont confiés : précieuses qualités qui ont permis qu'il fût placé, bien que très jeune encore, comme premier jardinier chez madame la duchesse d'Uzez. Il y manifeste déjà d'heureuses dispositions, et paraît devoir imiter en tout l'exemple de son père.

Ces considérations vous ont déterminés à accorder une médaille à M. Fouchet.

En décernant une récompense honorifique à ce respectable vieillard, à ce digne émérite de l'horticul-

ture, vous allez honorer de longues années de travaux et de probité, et orner de quelques fleurs le soir d'un beau jour.

Rapport lu à la séance publique de la Société d'horticulture de Paris, le 8 novembre 1829, *par* M. le vicomte Debonnaire de Gif, *au nom d'une commission composée de* MM. des Michels, Collin fils, l'abbé Berlèse, Poiteau et du rapporteur, *sur une médaille à décerner à* M. David, *directeur des jardins de M. Boursault.*

Messieurs,

Les jardins de M. Boursault jouissent non-seulement en France, mais encore en Europe, d'une haute célébrité. La végétation des arbrisseaux et des plantes précieuses qui existent dans ce magnifique établissement est extrêmement remarquable.

La reconnaissance des amis de la science est acquise depuis long-temps à M. Boursault, pour la collection si admirable qu'il s'est plu à former, et que chaque jour voit accroître par les sentimens d'affection dont il est animé pour l'horticulture.

Ce sentiment paraît s'être étendu au praticien éclairé qui consacre journellement ses soins à ces végétaux; à celui qui, par ses études et ses travaux assidus, a su les maintenir dans un brillant état de conservation; à celui, enfin, qui, en parvenant à leur faire supporter une température si différente de celle qui semblait nécessaire à leur existence, est venu ajouter encore à l'intérêt qu'offraient déjà ces productions de la nature, intérêt d'autant plus grand qu'en quittant les abris artificiels où elles semblaient, en France, devoir être fixées à toujours, leurs charmes sont venus embellir nos jardins.

Ce praticien est M. David.

Presque encore dans l'enfance, il se livrait déjà, sous la surveillance de son père, jardinier distingué à Rouen, à la culture de diverses plantes rares, et principalement des ananas, dont la bonne direction était alors si peu connue.

Pénétré du besoin de s'instruire, M. David suivit pen-

dant plusieurs années le cours de culture et de botanique du Jardin des Plantes de Rouen ; et ce fut après avoir terminé son éducation qu'il fut admis chez M. Noisette, qu'il y fut chargé, pendant quatre années, du soin des serres et des végétaux les plus précieux, et qu'il sut y acquérir la confiance de ce professeur érudit.

Ce témoignage honorable détermina, il y a plus de seize années, M. Boursault à confier à M. David la direction de ses jardins.

L'ensemble de tous les détails des travaux qui avaient été entrepris ont été saisis par ce praticien avec une rare sagacité ; il a particulièrement contribué à la découverte des moyens employés pour la naturalisation en pleine terre d'un grand nombre de végétaux pour lesquels, avant lui, les serres étaient indispensables dans notre belle patrie.

La culture qu'il pratique, en serre froide, des *Erythrina crista galli*, des Canelliers et de plusieurs arbrisseaux et plantes du même genre a démontré un fait nouveau et bien important, c'est que, dans le midi et dans le centre de la France, la température n'est pas un obstacle à la naturalisation de beaucoup de végétaux des Grandes-Indes.

A des connaissances approfondies de culture théorique et pratique M. David a joint celles du dessin; il s'est livré aussi à l'étude des jardins paysagers, et il saurait y apporter une expérience qu'il a si heureusement acquise dans les jardins auxquels il consacre ses soins.

M. Boursault se plaît à attester qu'il a trouvé réunies dans M. David les qualités qui constituent l'homme estimable, et qu'il l'a vu constamment animé d'un grand zèle et du besoin d'augmenter la masse des connaissances qu'il possédait déjà.

Si des travaux multipliés, si une instruction approfondie et des succès remarquables sont des titres pour prétendre aux récompenses honorifiques décernées par la Société, nul ne paraît avoir plus de droits à les obtenir que M David.

Aussi avez-vous décidé qu'il lui serait décerné une médaille dans cette solennité.

L'honorable collègue qui a su réunir une collection si précieuse des plus beaux végétaux produits par la nature trouvera, dans la distinction que vous êtes heureux de donner aujourd'hui au directeur de ses jardins, un nouveau témoignage de votre intérêt pour les monumens qu'il a élevés à l'horticulture, dont les progrès sont l'objet constant de votre sollicitude et de vos méditations.

Rapport fait par M. Vilmorin *sur des Plantations de patates* (convolvulus batatas) *exécutées dans les environs de Fréjus, département du Var, par* M. Vallet de Villeneuve. (*Lu à la séance publique de la Société d'horticulture, le 8 novembre* 1829.)

Messieurs,

M. Vallet de Villeneuve vous a remis une Notice sur les plantations de patates qu'il a exécutées dans les environs de Fréjus, et des tubercules provenant de ces mêmes plantations. Vous m'avez chargé de vous faire sur cet objet un Rapport que j'ai l'honneur de vous présenter.

La patate douce (*convolvulus batatas*, L.) tient un des premiers rangs parmi les racines alimentaires (1). Dans l'Inde, en Afrique, dans l'Amérique méridionale, elle forme une des bases principales de la subsistance de nombreuses populations; elle est pour ces contrées ce qu'est la pomme-de-terre pour les climats froids et tempérés. Mais, quoique la nature l'ait placée dans les régions les plus chaudes du globe, elle ne lui a pas refusé la faculté de prospérer sous une température moins élevée : transportée dans l'Amérique sep-

(1) MM. Henri et Payen ont démontré que le sucre de la Patate est identique à celui de la Canne (*saccharum officinarum*), et que la fécule, exempte de l'huile essentielle qui communique un gout désagréable à l'amidon de plusieurs plantes, peut être assimilée aux féculles les plus estimées, connues sous les noms d'*Arrow-root*, *Tapioka*, etc.

tentrionale, la patate y a très-bien réussi, du moins certaines de ses variétés; il s'en fait des plantations considérables et productives dans plusieurs Etats du Nord, notamment aux environs de New-York et de Philadelphie. En Europe, quelques parties de l'Espagne, du Portugal et de l'Italie se sont également approprié cette culture avec avantage. Quoique la France soit moins avancée à cet égard, elle n'est cependant pas demeurée étrangère à la culture de la patate. Bosc nous apprend que, sous le règne de Louis XV, on la pratiquait déjà dans les jardins de Versailles et de Choisy. Vers 1780, Rozier et Parmentier ont appelé sur elle l'attention du public, et, par leurs soins et leurs conseils, des essais ont été faits avec succès à Toulouse et à Montpellier. En 1802, M. Dupuy, jardinier en chef du Jardin botanique de Bordeaux, a fait connaître une méthode simple, suivie par lui, pour cultiver la patate; enfin, vers le même temps, M. le comte Lelieur de Ville-sur-Arce en a établi dans les jardins alors impériaux, dont il était administrateur, des plantations assez considérables, et, en 1807, il a publié un petit Traité sur cette plante et sur le maïs, où il exposait les procédés suivis ou essayés sous sa direction. Depuis lors, la culture de la patate a été continuée dans les jardins des maisons royales, et plusieurs propriétaires et jardiniers de Paris et des environs l'ont également adoptée et la pratiquent encore habituellement.

Tous ou presque tous ces essais ont obtenu des succès plus ou moins prononcés; cependant la patate est restée jusqu'ici, même dans le midi de la France, une production purement jardinière, on pourrait même dire une production de luxe : nulle part, chez nous, on ne la voit, comme aux Etats-Unis, abondante, à bas prix, se vendant communément sur les marchés et contribuant à la subsistance du peuple. Mais est-il possible pour nous d'atteindre à ce résultat? Chacun devrait être porté à penser que non, en voyant que tant d'essais favorables jusqu'à un certain point n'ont amené rien de semblable. En voici, toutefois, un aujourd'hui qui se présente avec un caractère si remar-

quable, qu'il semble devoir décider la question dans l'autre sens, du moins quant aux contrées méridionales de la France.

M. Vallet a planté, en 1828, sur le territoire de Fréjus, 23 ares 60 centiares (un peu moins de trois quarts d'arpent de Paris) de patates ; il en a obtenu une récolte qui, calculée sur les données fournies par un rapport authentique, a dû s'élever à plus de 5,500 kilogrammes ; ce qui donne environ 24,000 kilogrammes à l'hectare, et présente un produit égal à celui d'une forte récolte de pommes-de-terre. Ce résultat a eu lieu sous les yeux de la Société d'agriculture du département du Var ; il est constaté dans un Rapport adopté par elle et rédigé avec beaucoup de soin et de clarté par M. Gaston, délégué de cette Société, et de M. le maire de Fréjus, pour suivre les opérations de M. Vallet. Les échantillons que celui-ci vous a présentés consistaient en tubercules de deux espèces, l'une rouge et l'autre jaune, qui, au commencement d'août dernier, c'est-à-dire dix mois après leur sortie de terre, étaient encore parfaitement sains, fermes et farineux. Cette conservation extraordinaire est la preuve d'une maturité et d'une qualité telles qu'aucun autre climat ne pourrait les offrir plus complètes.

En étudiant le Rapport de M. Gaston, on voit que cette réussite remarquable a dû tenir en partie aux procédés de culture suivis par M. Vallet; à deux arrosemens à fond qu'il a donnés à ses plantes, dans le cours de l'été, pour les soutenir contre une sécheresse rigoureuse, et enfin au climat méridional du territoire de Fréjus : ces causes, cependant, n'ont pas été probablement les seules influentes, et une partie du succès peut être attribuée au choix des variétés. Celles plantées par M. Vallet ont été au nombre de quatre, *la rouge américaine*, *la jaune des Antilles*, *celle de Malaga et la grosse blanche du Cap-Vert*. Il est très-présumable, quoique la certitude n'en soit pas encore acquise, que ces variétés diffèrent de la patate rouge et de la jaune cultivées à Paris, et qui nous sont venues des Etats-Unis ; elles paraissent posséder une qualité plus farineuse et une plus grande aptitude à

se conserver : cette remarque s'applique surtout à *la rouge américaine* et à *la jaune des Indes*, qui ont eu, de plus, une supériorité marquée sur les autres sous le rapport du produit. La grosse blanche, selon M. Vallet, leur serait encore supérieure à cet égard ; mais elle a mal réussi, la plantation en ayant été trop tardive.

Quoi qu'il en soit, il reste démontré, par cette expérience, qu'en Provence une plantation de patates d'une étendue considérable, faite en plein champ et sans fumier, a donné des produits comparables à ceux de la pomme-de-terre dans le nord de la France, et supérieurs à ceux que l'on obtient généralement de cette dernière dans le Midi : on peut donc concevoir l'espérance que cette culture devienne désormais praticable avec avantage dans nos départemens méridionaux. Si cet espoir se réalise, c'est surtout à l'exemple donné par M. Vallet et aux améliorations introduites par lui, soit dans la culture, soit dans le choix des espèces, que l'on en sera redevable.

A la vérité, ce n'est pas par des procédés aussi simples que ceux usités pour la pomme-de-terre que l'on obtiendra d'abondans produits de la patate ; il faut que celle-ci soit plantée par jets ou boutures avec ou sans racines, et, pour les obtenir, il est nécessaire de mettre d'abord les tubercules en végétation à l'aide d'une couche et d'un châssis ; mais cela se pratique aussi, ou du moins l'emploi d'une couche pour élever le plant, dans l'Amérique du nord, où néanmoins la patate est devenue une ressource alimentaire presque aussi abondante et aussi utile que la pomme-de-terre. Plusieurs cultures particulières, plus ou moins délicates, telles que celles du tabac, du safran, du melon, de l'oignon, etc., réclament aussi des soins minutieux, ce qui n'empêche pas que l'on ne s'y livre en grand et avec avantage dans diverses parties de la France : les difficultés que présentent les plantations de patates ne sont pas plus insurmontables, et l'on peut croire qu'elles n'arrêteraient pas nos cultivateurs du Midi, s'ils s'attachaient sérieusement à la production de cette plante.

Au point où en est venue la question depuis l'expé-

rience de M. Vallet, il ne reste plus peut-être qu'un petit nombre d'efforts à faire pour qu'elle soit résolue favorablement, et que le midi de la France s'enrichisse enfin d'une culture aussi intéressante que celle de la patate. Il est, Messieurs, de l'essence de votre Société, et sans doute il entrera dans vos vues de concourir à un semblable résultat C'est dans cette conviction que j'ai l'honneur de vous proposer de décerner à M. Vallet, dans votre prochaine séance publique, une médaille d'argent, en témoignage de votre approbation et pour l'encourager à continuer les essais auxquels il s'est livré avec un zèle si méritoire.

La Société adopte ces conclusions.

Note sur la conservation de la Patate ; par M. Vallet de Villeneuve.

Après des tentatives de toute sorte, j'ai reconnu que, comme conditions indispensables à sa conservation la plus sûre, la patate exigeait : 1°. d'être placée hors du contact de l'air atmosphérique; 2°. d'être tenue le plus sèchement possible; 3°. et d'être gardée en lieu bien clos et à une température ni trop ni trop peu élevée Mieux vaudrait à 8 ou même 7 degrés de Réaumur, si cette température, qui est la plus basse que ce fruit puisse endurer long-temps, était constante, que de la rendre sujette à des transitions subites et fréquentes de 10 à 12 degrés, température la plus élevée qu'elle puisse supporter sans dommage; mais la première condition, la plus nécessaire pour conserver la patate, *c'est qu'elle soit bien mûre*, car autrement rien ne saurait l'empêcher de se gâter.

Celles que j'ai eu l'honneur de présenter à la Société ayant voyagé pendant six jours et six nuits sur l'impériale d'une voiture publique, exposées, durant le jour, à l'ardeur d'un soleil brûlant, et la nuit, notamment les 27 et 28 juillet; à une très-basse température, se seraient trouvées toutes gâtées à leur arrivée, si elles n'eussent été parfaitement mûres; mais, sur plus d'un quintal, il ne s'est trouvé que trois tubercules avariés, et encore très-légèrement.

Voilà en quoi consistent essentiellement les moyens

de conservation de ces tubercules. Aussi, pendant plusieurs années de suite, m'est-il arrivé d'en manger de la précédente récolte, après que celle de l'année était avancée ou finie. Le moment où le tubercule a acquis, par l'élaboration de ses sucs, toutes les qualités désirables, c'est environ trois mois après la récolte; plus tard, il perd un peu de son arôme, et, pour quelques variétés, devient trop féculeux, pour d'autres trop sucré.

Note relative à la floraison de l'Ipomée-batate;
par M. VALLET DE VILLENEUVE.

De toutes les variétés ou espèces que j'ai cultivées, la seule que je sois parvenu à faire fleurir est celle qui exige une chaleur plus intense et plus soutenue, pour amener ses tubercules à maturité.

Cette espèce, que j'ai tirée des îles du Cap-Vert, est très stolonifère, c'est même celle qui produit les plus longs traînons. J'en ai mesuré qui avaient plus de 8 mètres de longueur.

J'ai soigné long-temps une plante de cette même espèce en 1823, sous le 45e. degré de latitude, dans le nord de l'Italie, qui, pendant près de deux mois de suite, n'a cessé de fleurir; chaque jour, un assez grand nombre de ces fleurs se succédaient au nombre de vingt à trente; mais les soins les plus attentifs ne purent me valoir qu'une seule de ces fleurs si nombreuses pût nouer. J'ai chargé de suivre cette tentative un jeune cultivateur très au fait de ma méthode, qui, depuis 1825, époque de mon départ, n'a pas cessé de renouveler mes essais dans le but d'obtenir des semences. J'ose espérer qu'avec de la persévérance on y parviendra. Je n'ai malheureusement point rencontré depuis de sol aussi propre que les alluvions du Pô pour conduire cette plante à sa floraison. Le climat de la Basse-Provence, sous le 43e. degré de latitude, où l'intensité de la chaleur est supérieure et où la végétation est encore plus prolongée, n'est point aussi favorable au développement des fleurs de ce végétal.

Il serait du plus grand intérêt d'essayer à Paris même de faire fleurir cette plante. Il importerait peu que les fleurs s'y montrassent plus tard, parce que, pouvant

disposer de serres parfaites, il suffirait, par les moyens qui m'ont réussi, d'y faire hiverner cette plante, qui, étant prolifère à l'extrémité des pédoncules, refleurirait peut-être assez tôt au commencement de l'été suivant, pour que ses secondes fleurs, venant à s'ouvrir sous l'influence des journées les plus chaudes de juillet et août, obtinssent, ici comme ailleurs, le développement de leurs ovaires. Je m'engagerais volontiers à pourvoir, dès cet automne, de plusieurs tubercules de cette même espèce, qu'il faudrait être en mesure de planter sur couche chaude, dès leur arrivée, et dont on préparerait convenablement un nombre de marcottes suffisant au printemps suivant. On voit, d'après ce que je viens de dire de ce procédé de culture, qu'avant de pouvoir rien conclure de l'essai que je propose, il faudrait prolonger les soins qu'il exigerait jusqu'à l'automne de 1831.

Quelle belle victoire à remporter que celle qui nous vaudrait quelques premières semences dont on obtiendrait un plant nouveau, un plant régénéré, qui, vraisemblablement, serait beaucoup plus apte à fleurir, et surtout à fructifier, que celui dont il serait provenu, et dont la grande quantité de graines dont on pourrait disposer rendrait faciles plusieurs sortes d'essais, soit pour obtenir des variétés plus acclimatées, soit pour parvenir à se dispenser de tout moyen de reproduction autre que la graine!

Pour ne pas anticiper, fixons-nous à l'espérance, à la possibilité de faire fleurir, à Paris même, la plante dont il s'agit. Si l'on y parvenait, les moyens ne manqueraient pas pour multiplier cette plante et la reproduire dans toutes les contrées plus méridionales de la France, où sa fructification serait plus facile.

Rapport fait par M. le baron DE MORTEMART-BOISSE, *au nom d'une commission spéciale, sur le concours relatif à la culture du maïs.*

Messieurs, l'un des membres les plus zélés de votre Société, M. Bossange père, a fondé un prix pour la meilleure culture du maïs sous la latitude de Paris. Vous avez pensé qu'il était nécessaire de régulariser par un programme le concours qui allait s'ouvrir pour

cette plante économique, et qu'il serait favorable au but du fondateur et à celui que se propose la Société de réserver la distribution de cette récompense à l'époque où vous décernez les autres prix. Une commission a été nommée par vous pour vérifier scrupuleusement l'état des cultures des concurrens, la qualité et la quantité de la récolte, enfin son emploi. M. le vicomte Debonnaire de Gif a fait connaître au conseil les voyages de vos commissaires, et le résultat de leur mission. Chargé d'analyser le compte qui vous a été rendu de cette opération, vous m'avez laissé l'honneur de publier, dans votre séance solennelle, les noms des agriculteurs qui ont mérité vos récompenses.

Mais, avant de les proclamer, puis-je oublier un nom auguste qui se trouve si naturellement placé partout où il s'agit de célébrer la protectrice de tout ce qui est grand, généreux ou utile!

S. A. R. Madame, duchesse de Berry, ne dédaigne pas de joindre, à tous les avantages qu'elle possède, des titres encore plus éminens, qui assurent notre admiration et notre reconnaissance; et ce n'est point un vain prestige qui place ainsi les princes si haut dans la pensée des nations.

Née avec notre jeune siècle, elle sait qu'aujourd'hui nous marchons tous vers les améliorations; elle sait aussi que l'agriculture mérite une protection particulière, car la prospérité, c'est la richesse de la patrie; elle sait encore que ses travaux sont doux à pratiquer, car sa science est bienfaisante et simple comme la nature.

Le domaine de Rosny a eu, par les ordres de Madame, plusieurs ares de terres plantés en maïs, et cette culture a été particulièrement soignée.

La Société est trop sensible au sentiment qui a porté S. A. R. à essayer d'introduire la culture de cette plante économique sous le climat de Paris, pour ne pas la supplier de vouloir bien agréer l'offre d'un jeton en or de la Société, comme un hommage de sa vive gratitude.

Maintenant, je voudrais m'occuper des sept agriculteurs qui ont concouru pour les trois prix fondés; mais il faut encore faire précéder vos récompenses d'un

éloge mérité. Un de nos honorables collègues, dont la philanthropie ne se lasse jamais, M. Bossange père, convaincu, par tant d'exemples récens, de la possibilité d'obtenir la maturité du maïs dans les départemens de la Seine, de l'Oise, de Seine-et-Marne et de Seine-et-Oise, offre à la Société le grand ouvrage de Redouté sur les Liliacées, du prix de 4,000 francs, pour être distribué, en 1830, à l'agriculteur qui aura obtenu les meilleurs résultats sur cinq hectares plantés en maïs (1).

Messieurs, vous avez remarqué la belle culture des terres de M. le baron Louis. Cette culture est due à l'habileté de M. Thomas Bertier, de Roville. Cinq arpens de maïs ont été plantés par lui.

La simplicité et la perfection de ses binages à la houe à cheval, la beauté, la qualité et la quantité de ses produits vous ont déterminés à lui accorder le premier prix.

Madame la marquise de Nicolaï a fourni une nouvelle preuve que les femmes peuvent prétendre à toutes les distinctions et qu'elles savent les mériter.

La simplicité de la culture de madame de Nicolaï, son économie et la maturité de son maïs vous ont convaincus qu'elle méritait le deuxième prix et vous le lui avez décerné.

M. le baron Terneau, que vous retrouvez partout où il s'agit de bien public, aurait eu ici une place dans vos récompenses, vous lui destiniez un prix; mais comme membre du conseil d'administration de votre Société, il ne peut concourir, et vous m'avez seulement prescrit de le mentionner ici.

Les soins particuliers, donnés par M. Godefroy fils, propriétaire et agriculteur à Villeneuve-le-Roi, aux trois arpens de maïs qu'il a cultivés; l'excellent emploi qu'il a fait des tiges, des spathes et rafles de cette

(1) La Commission chargée de la rédaction du programme pour le concours ouvert pour 1830 et de tous les travaux d'examen des cultures de cette année se compose de MM. le vicomte Debonnaire de Gif, président; l'abbé Berlèze, secrétaire; le baron de Mortemart, Poiteau et Oscar Leclerc: M. le baron de Galbois et M. le chevalier de la Chauvinière y sont adjoints avec voix consultative.

plante, en la donnant pour nourriture à ses bestiaux, vous ont paru mériter le troisième prix, et vous le lui avez accordé.

Votre Commission vous a signalé trois autres agriculteurs qui ont mis beaucoup de zèle dans la culture du maïs, et vous m'avez chargé de citer leurs noms dans l'ordre suivant :

1°. M. Eugène Laffitte, maire de Verrières, pour l'économie de sa culture, et la beauté des épis de son maïs;

2°. M. Camille Beauvais, pour ses binages.

3°. M. Peligot, pour sa culture de pommes-de-terre intercalées dans son maïs.

La Société a regretté que les renseignemens sur la culture de M. Quest lui soient arrivés tardivement; mais elle se plaît à signaler l'habileté de la récolte intercalaire que M. Quest a introduite dans la plantation de son maïs, et le nombre de ses tiges, qui, d'après l'attestation de M. l'adjoint de sa commune (Bruyère-le-Châtel), s'élève à plus de vingt-cinq mille.

Ici, Messieurs, se terminent les récompenses décernées par votre Société. L'influence toujours croissante des personnes qui viennent entendre les résultats de vos travaux prouve que votre pensée a été comprise, que l'agriculture et l'horticulture, unies dans leurs préceptes et dans leur marche ascendante, sont appréciées chaque jour davantage.

Félicitons-nous, Messieurs, de voir se répandre de plus en plus le goût des travaux champêtres : ils disposent l'homme au bien, ils nous donnent la santé et le repos de l'âme, ils agrandissent nos pensées; et quand on songe aux charmes qu'ils répandent sur notre vie, on est disposé à s'écrier avec Cooper : « O vie champêtre, amie des plus douces méditations de l'homme, tu conviens à la vertu et tu donnes la paix ! »

ALLOCUTIONS *adressées par M. le président aux lauréats, en leur remettant les prix décernés par la Société.*

A M. BERTIER, régisseur de M. le baron Louis : « Monsieur, je vous remets avec une grande satisfaction

» le premier prix que la Société décerne à M. le baron » Louis, pour la meilleure culture du maïs qui a été » pratiquée dans son domaine. Cet honorable propriétaire attribue ses succès à vos travaux éclairés, et » déjà vous avez reçu de la Société royale et centrale » d'agriculture une médaille pour l'excellente direction de ce même domaine. Continuez, Monsieur, à » donner de si bons exemples de pratique et à mériter » de semblables témoignages d'approbation. »

A Madame la marquise de Nicolaï : « Madame, » nous sommes habitués à voir les dames prendre le » premier rang dans les œuvres de la bienfaisance : la » bienfaisance n'est pas étrangère aux travaux de la Société : les femmes devaient être représentées dans ce » concours, et elles ne pouvaient l'être plus dignement.»

A M. Godefroy fils : « Monsieur, vous avez fait » plus qu'une belle culture, vous nous avez appris à » tirer tout le parti possible d'une plante infiniment » utile : c'est un véritable service rendu à la société. »

A M. Vallet de Villeneuve : « Monsieur, vos travaux tendant à doter le midi et peut-être le centre » de la France d'un produit de la plus haute utilité ; » c'est un bien noble but que vous vous êtes proposé, » et je m'estime heureux de vous offrir la récompense » due à vos efforts. »

A M. David : « Monsieur, premier élève d'un » homme (1) dont le nom a acquis une juste célébrité » dans l'horticulture, vous marchez sur ses traces ; » continuez, Monsieur, et vous l'atteindrez, j'en ai » acquis la certitude depuis que j'ai vu les magnifiques » jardins dont vous avez orné la capitale. »

A M. Fouchet : « Monsieur, attaché depuis cinquante-deux ans au même propriétaire, vous l'avez » servi avec autant de zèle et de probité que d'intelligence ; ce n'est donc pas seulement un prix de savoir, c'est encore un prix de vertu que je vous offre » au nom de la Société. »

(1) M. Noisette.

Séance du 20 janvier 1830.

M. Bailly de Merlieux ayant donné sa démission de rédacteur des Annales, la Société s'est occupée d'en nommer un autre. Sur 47 votans, M. Poiteau a réuni 45 suffrages et a été proclamé rédacteur des Annales de la Société d'horticulture. On sait que M. Poiteau est déjà rédacteur principal du BON JARDINIER depuis 1826.

INSTITUT ROYAL HORTICOLE DE FROMONT.

Le 24 octobre dernier, le Roi, accompagné de S. A. R. monseigneur le dauphin et de plusieurs grands officiers de la couronne, a honoré l'Institut horticole de Fromont de son auguste présence. Sa Majesté a visité les serres en détail avec beaucoup d'intérêt; elle est entrée dans l'amphithéâtre et s'est trouvée au milieu des élèves, ayant à leur tête MM. Poiteau et Guillemin, leurs professeurs, auxquels Sa Majesté a daigné adresser des paroles obligeantes. Après avoir parcouru une partie du jardin, le Roi a voulu entrer dans le manoir du fondateur; parvenu dans le salon, Sa Majesté s'y est reposée quelques instans, a reçu les hommages de la famille du fondateur, et un bouquet qui lui a été présenté par mademoiselle Soulange, que le respect, la timidité et la crainte rendaient plus intéressante encore. Le Roi, toujours le plus galant chevalier de son royaume, a reçu le bouquet avec bonté, et fait à mademoiselle Soulange le compliment le plus flatteur pour le cœur d'une jeune fille bien née. Sa Majesté est remontée en voiture aux cris de *vive le roi!* répétés de toute la famille et des nombreux jardiniers auxquels le Roi a fait remettre une marque de sa munificence; et, par une décision du 7 décembre suivant, il a accordé à l'établissement de M. Soulange Bodin le titre d'INSTITUT ROYAL HORTICOLE.

Un témoignage aussi honorable de l'intérêt et de la bienveillance du roi impose de grands devoirs au fondateur. Il les comprend, il les accepte, il veut les

remplir; il saura se rendre de plus en plus digne de si hautes faveurs.

Quoiqu'en fondant l'Institut horticole de Fromont, M. Soulange Bodin ait bien senti la nécessité de créer successivement autant de chaires qu'il y a de sciences qui intéressent et éclairent l'Horticulture, il n'avait cependant adjoint d'abord à la chaire d'Horticulture proprement dite que la chaire de Botanique, parce qu'il s'est rappelé le précepte de Quintilien, qui compare les jeunes gens à un vase dont l'ouverture est étroite, et dans lequel on ne peut faire entrer une liqueur précieuse qu'en la versant goutte à goutte. Aujourd'hui qu'une expérience de près d'une année lui a appris que l'esprit de ses jeunes élèves peut recevoir une plus forte dose d'instruction à la fois, il croit qu'il est temps d'offrir un nouvel aliment à leur ardeur; en conséquence, il a décidé qu'en janvier 1830 deux nouveaux cours seraient ouverts dans son Institut; ce seront,

1°. Un cours de Géométrie élémentaire, dans lequel le professeur apprendra aux élèves 1°. à tracer les principales figures géométriques et à en expliquer les propriétés et les usages; 2°. à les mesurer; 3°. à en construire de pareilles sur le terrain et à s'en servir pour mesurer des surfaces, des capacités et des volumes de toute forme; 4°. à mesurer des distances accessibles et inaccessibles, des hauteurs, etc.; 5°. à faire des plans de jardins réguliers, de fantaisie et pittoresques, à les laver et les peindre. Ce cours peut être considéré comme une introduction au cours que M. Soulange Bodin se propose d'ouvrir par la suite sur la théorie et la composition des jardins paysagers.

2°. Un cours de dessin applicable particulièrement à la Botanique, dans lequel le professeur apprendra aux élèves à dessiner avec l'exactitude rigoureuse que demande ce genre de dessin : 1°. tous les organes en particulier qui composent les plantes; 2°. à les placer dans leur position et dans leur direction relative les uns envers les autres; 3°. à dessiner des plantes entières ou leurs principales parties; 4°. à saisir et rendre les effets produits par la lumière, l'ombre et les dis-

tances; 5°. et enfin à dessiner et à peindre les fleurs et les fruits proprement dits aux élèves qui montreront des dispositions heureuses pour ce dernier genre. Ce second cours sera considéré comme un complément du cours de Botanique, parce qu'aujourd'hui on ne peut plus guère être botaniste sans être en même temps dessinateur. La figure d'un organe ou d'un corps quelconque est toujours beaucoup plus intelligible que tout ce qu'on pourrait dire pour le faire connaître, et surtout elle se grave bien plus aisément et bien plus solidement dans la mémoire qu'un discours, quelque clair qu'il puisse être.

Quant au cours de Géométrie élémentaire appliquée aux travaux de l'Horticulture, sa grande utilité sera saisie par tous les propriétaires, et doit les intéresser de plus en plus au succès de l'Institut. C'est un fait malheureusement trop constant que la plupart des jardiniers qu'ils emploient, non-seulement sont incapables de dessiner ou de tracer sur le terrain, et par conséquent de planter avec quelque intelligence un jardin ou une partie de jardin, mais qu'ils ne pourraient pas même en mesurer la plus petite superficie, toiser un terrain que l'on voudrait faire défoncer, déblayer ou niveler. Ainsi ces hommes, auxquels on ne peut reprocher de ne point savoir ce qu'ils n'ont point appris, quelque dévoués qu'ils soient d'ailleurs aux intérêts de leurs maîtres, ne peuvent, dans des travaux susceptibles de se renouveler à chaque saison, ni les diriger avec économie, ni les surveiller avec connaissance, ni en prévoir la dépense, ni vérifier et régler les comptes d'ouvriers; et il faut, à chaque remuement de la terre, appeler l'arpenteur ou l'architecte, dont l'intervention augmente les frais et qu'on n'a pas toujours sous la main. La mise en activité de cette importante partie de l'enseignement horticole satisfait donc à des besoins réels, et répondra, d'ailleurs, à des vœux qui ont déjà été exprimés de divers côtés au fondateur.

Ces deux cours seront professés par M. Poiteau.

PARIS — IMPRIMERIE LE FAIN, RUE RACINE, N°. 4.
PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE.

AVRIL 1830.

CULTURE.

Notice sur le magnolier à grandes fleurs (*magnolia grandiflora*) *et ses variétés.* (Journal de la Société d'agric. prat. — Déc. 1829.)

Sept années d'expériences suivies avec le plus grand soin, m'ont donné, sur la culture du magnolier à grandes fleurs et ses variétés, des résultats dont la publication, du moins je le crois, peut être utile aux amateurs d'horticulture qui cultivent ce superbe végétal, le plus bel ornement de nos jardins.

Le *magnolia grandiflora*, comme quelques-uns de ses congénères, est originaire de l'Amérique septentrionale. Michaux, dans sa *Flore d'Amerique*, dit qu'il croît spontanément au nord de la Caroline, sur les rives du Mississipi. Il a fourni plusieurs variétés, et je vais citer ici celles qui ont été l'objet de mes observations.

1°. MAGNOLIERS A FEUILLES OVALES-LANCÉOLÉES.

Magnolia grandiflora.
Id. *oxoniensis flore pleno.*
Id. *oxoniensis flore semi-pleno.*
Id. *stricta.*
Id. *longifolia.*
Id. *obtusifolia.*
Id. *microphylla tardiflora.*
Id. *Præcox* de Nantes.
Id. la mayerdière.

2°. Magnoliers a feuilles arrondies.

Magnolia grandiflora rotundifolia pumila.
Id. *tomentosa.*
Id. dit des Anglais.
Id. *tardiflora.*
Id. *maxima.*

Au printemps de 1823, je plantai ces variétés dans une plate-bande exposée à l'est, et adossée à un mur, dont j'avais composé le terrain de partie terreau de feuilles, et partie terre franche. Je fis placer autour de la motte de chaque pied, et pour faciliter la reprise, une petite quantité de terre de bruyère pure. L'hiver suivant, j'empaillai mes arbres; mais ayant reconnu que cette couverture générale avait altéré leurs feuilles, occasioné leur chute au printemps, et par conséquent fatigué les individus, je me contentai, les hivers suivans, jusqu'en 1827, de jeter un lit de feuilles sèches, de dix-huit pouces d'épaisseur, sur le pied seulement. Depuis cette époque, j'ai renoncé à leur donner toute espèce de couverture, et mes arbres continuent de végéter vigoureusement; ils sont tout aussi beaux qu'ils étaient avant que je les abandonnasse à eux-mêmes.

Comme on le sait, l'hiver dernier a fait ressentir ses rigueurs à un grand nombre de végétaux. Néanmoins, quoique mes magnoliers n'eussent nullement été protégés, lorsqu'au printemps je suivis leur développement, je ne m'aperçus pas qu'ils eussent souffert; je remarquai seulement quelques feuilles tachées qui ne tardèrent pas à tomber, et du reste tout se comporta comme les années précédentes : ils ont fait leur croissance annuelle, ils ont parfaitement fleuri, et les personnes qui me font l'honneur de visiter mes cultures les trouvent dignes d'être remarqués.

J'observerai qu'ils sont placés dans un lieu ouvert, abrité seulement du vent de l'ouest, par un mur que la plupart dépassent de plusieurs pieds (quelques-uns ont quinze pieds de hauteur). J'observerai encore que j'ai vu dans plusieurs établissemens des magnoliers qui avaient été couverts l'hiver dernier, qui ont beaucoup plus souffert de leur couverture que les miens du froid.

Le *magnolia grandiflora*, variété *rotundifolia pumila*, me paraît être un peu plus délicat que les autres. Il a un peu souffert des rigueurs du dernier hiver, mais cependant il s'est parfaitement remis, et aujourd'hui il serait à peu près impossible de s'en apercevoir sans regarder l'extrémité de ses anciens rameaux qui se trouve presque cachée par la pousse de l'année.

D'après ces expériences convaincantes, il est certain que le *magnolia grandiflora* doit être regardé comme un arbre de pleine terre, très-propre, par son beau feuillage persistant, et ses superbes fleurs, à tenir la première place dans nos jardins d'ornement et paysagers (1). MARGAT, aîné.

Sur la culture des roses par la chaleur; par M. SALISBURY. (Annal. d'horticult. de Weimar, 2e. vol., 5e. cah. 1827.)

Je ne transcrirai pas cet article, parce que nous savons, à Paris, chauffer ou forcer le rosier, à meilleur marché et avec moins de peines que par le procédé indiqué par M. Salisbury; mais je ne puis m'empêcher d'en mettre un passage sous les yeux des jardiniers français: « Après la floraison, dit l'auteur, les pots » resteront encore dans la serre pendant deux ou trois » mois. Alors, il est bon de les renverser de manière » à ce que les pots soient appuyés sur deux supports, » entre lesquels passeront les tiges; par ce moyen, » l'on empêche les racines d'acquérir assez de force » pour donner des rejets. La séve reste dans les bran» ches, et les fleurs dans la saison suivante seront » d'autant plus abondantes: les mêmes pieds peuvent » durer 10 ans. »

Je m'abstiens de commenter ce passage. Les jardi-

(1) Le conseil de rédaction de la Société, en publiant la notice de M. Margat, n'a pas prétendu donner quelque chose de nouveau; depuis long-temps plusieurs ouvrages, et notamment le *Bon Jardinier*, ont enseigné ces détails. Mais il est souvent utile de constater par des faits positifs les opinions publiées qui laissent encore du doute dans l'esprit des amateurs. (*Note du Rédacteur principal.*)

niers français sauront bien l'apprécier à sa juste valeur.

Note sur la culture du Bananier a fleurs pourpres, *Musa coccinea.*

Depuis plus de 25 ans que nous cultivons en France cette plante magnifique, non-seulement nous ne l'avions pas encore vue dans toute sa beauté, mais elle ne faisait que végéter faiblement, languir, et même périr entre nos mains Déjà plusieurs amateurs avaient renoncé à sa culture, et j'étais moi-même bien décidé à suivre leur exemple à la sortie de 1824, puisque j'ai jeté tous les pieds qui me restaient dans un coin du jardin, avec la ferme résolution de ne plus y penser, tant j'étais fatigué du peu de succès que j'avais obtenu jusqu'alors. Le coin du jardin dans lequel je les avais jetés était frais et ombragé ; toutes leurs feuilles et leurs racines étaient mortes, il ne leur restait qu'un bout de tronçon très-malade ; au bout de quelques semaines je m'aperçus en passant que ces tronçons développaient quelques feuilles qui verdirent progressivement ; je les laissai dans le même endroit pendant tout l'été, et une partie de l'automne, en leur faisant donner de l'eau de temps en temps : à l'approche des gelées, ils avaient pris un accroissement considérable et poussé plusieurs gros œilletons du collet Alors je les ai nettoyés et rempotés ; j'en ai placé une partie dans la tannée d'une serre chaude selon l'usage ordinaire, et les autres sur des tablettes. Ceux que j'avais mis dans la tannée ne tardèrent pas à languir et à perdre leurs feuilles ; en visitant leurs racines je les trouvai toutes noires. Je visitai alors les racines des pieds placés sur des tablettes et les trouvai en bon état. Alors j'ai retiré ceux qui étaient dans la tannée pour les placer aussi sur des tablettes dans le plus mauvais coin de la serre, et ils ne tardèrent pas à reprendre vie. Les individus placés d'abord sur des tablettes continuèrent de végéter avec vigueur jusqu'en mai, époque où je les sortis pour les placer dans le jardin à une exposition ombragée et à l'abri des vents. Vers la fin de juillet de la même année, ils m'ont

domé, à l'air libre, des fleurs volumineuses et de la plus grande beauté.

J'ai reconnu par cette expérience que les racines du *musa coccinea* n'aiment pas la tannée, et que la chaleur trop aride des serres les aitérait trop en été.

Depuis cette époque, je place mes *musa* pendant l'hiver sur les tablettes des serres, et l'été je les place à l'ombre dans un coin du jardin où ils réussissent et végètent parfaitement. L'été de 1829 ayant été très-pluvieux leur végétation était d'une force incroyable : les racines sortaient de toutes part à la surface du pot comme pour venir aspirer la fraîcheur des plaies, ce qui prouve que cette plante aime les lieux frais et ombragés, et doit nous faire croire qu'elle vient sous bois dans son pays.

La terre qui paraît lui convenir le mieux est la terre de bruyère tourbeuse mêlée d'un quart de terre normale, ou bien la terre de gazon pouri sans mélange. Elle réussit aussi dans la terre de bruyère pure, peu sableuse. Le terreau de feuilles ne lui convient pas. LEMON.

Moyen de transmettre la chaleur du fumier par des tuyaux.

En formant une couche de fumier dans une bâche, dans un châssis, ou qui doit être recouverte d'un châssis, on place horizontalement dans son épaisseur, et surtout vers son milieu, deux ou trois tuyaux munis de branches qui viennent déboucher au-dessus de la couche et desque les s'échappe un air chaud qui, s'étendant dans le châssis, favorise singulièrement la végétation des plantes. (*Gard. mag.*)

Terres incultes en Angleterre.

Il paraît qu'il y a plus de 10 millions d'acres de terres incultes en Angleterre et en Ecosse, et 4 millions d'acres en Irlande. Le comté de Yorkshire seul contient 600,000 acres de terres perdus, et cependant ce comté compte 100.000 artisans et journaliers sans emploi. (*Gard. mag.*)

Manière d'arroser l'intérieur de la terre.

On enfonce un bâton dans la terre ou dans une couche, et après l'avoir retiré on emplit le trou d'eau. Ne serait-il pas dans l'intérêt des horticulteurs d'essayer ce moyen pour les orangers et camellias en pots ou en caisse, dont la terre souvent humide à la superficie est ordinairement très-sèche dans l'intérieur? (*Gard. mag.*)

Taches sur les feuilles des plantes.

Tout le monde sait que dans certaines circonstances des gouttes d'eau arrêtées sur les feuilles s'arrondissent, produisent l'effet d'une lentille de verre et brûlent la partie de la feuille qui se trouve au foyer de cette espèce de lentille quand le soleil vient à luire dessus; mais je crois qu'on ne s'était pas occupé de la cause qui retient l'eau en globules sur les feuilles. Un Anglais pense que ces globules se forment, parce que les feuilles des plantes sont, comme tous les corps, couvertes d'une couche de poussière, et que c'est cette poussière qui, en empêchant l'eau de couler, la force de s'accumuler en globules; et pour le démontrer il rappelle que lorsqu'on laisse tomber de l'eau sur un plancher poudreux, elle s'y réunit en globules; et que, quand les feuilles sont bien lavées par une grande averse, c'est-à-dire quand leur surface ne contient plus de poussière, l'eau ne s'y accumule plus en globules. (*Gard. mag.*)

L'accumulation de l'eau en globules sur les feuilles pourrait s'expliquer encore plus naturellement par la force de *cohésion* de ses parties.

AMENDEMENS.

Du PTERIS AIGLE IMPÉRIAL, *Pteris aquilina*, considéré comme propre à rendre la terre poreuse.

On trouve dans l'*Ami des champs*, journal du département de la Gironde (décembre 1829), un bon article sur la plantation des arbres. L'auteur ayant remarqué que les plantations ne réussissent pas aussi bien dans les terres compactes que dans celles dont

les molécules laissent des intervalles entre elles, pense que c'est parce que l'air ne peut s'introduire dans les premières; et pour lui en faciliter l'accès, il conseille d'enterrer dans ces sortes de terre de la fougère sèche qui est fort long-temps à se consommer, et empêche les molécules de la terre de se rapprocher.

Il est très-probable en effet que les tiges sèches de la Pteris aigle impérial se consomment moins promptement que la paille, et qu'elles doivent entretenir des vides dans la terre plus long-temps que le fumier. Je dis Pteris aigle impérial *Pteris aquilina*, quoique l'auteur dise simplement fougère, parce qu'il n'y a en France que cette fougère dont les tiges ou pétioles aient beaucoup de consistance, et qui soit en même temps fort commune. La fougère royale, *Osmunda regalis*, a bien aussi les tiges fort grosses et peut être plus dures que celles du Pteris aigle impérial, mais elle est trop rare pour que l'auteur l'ait eue en vue, en conseillant l'usage de la fougère. Quoi qu'il en soit, il serait nécessaire de désigner toujours les plantes dont on indique l'usage ou les propriétés par leurs noms génériques et spécifiques, afin d'être sûr de pouvoir être entendu de tout le monde.

L'auteur, en parlant de la distance à laquelle on doit planter les arbres fruitiers à haute tige d'un verger, conseille de les mettre à douze pieds de distance dans les terres médiocres et graveleuses. Je suis loin de pouvoir partager cette opinion, car si j'avais une terre assez mauvaise pour que des arbres fruitiers à haute tige ne dussent jamais y prendre assez de développement pour n'être pas gênés étant plantés à cette petite distance, j'aimerais mieux n'y en jamais planter. On fait bien aux environs de Paris quelques plantations dont les arbres sont encore plus rapprochés, mais ce sont des *cerisiers de pied*, c'est-à-dire des cerisiers provenus de drageons, cultivés de cette manière depuis fort long-temps, qui ne deviennent guère plus gros que la jambe, et hauts seulement de huit à dix pieds.

OUTILS ET INSTRUMENS.

Rapport fait à la Société d'Horticulture de Paris, au nom du comité des pépinières, sur un échenilloir inventé par MM. Arnheiter *et* Petit, *mécaniciens brevetés de S. A. R. monseigneur le duc d'Orléans, rue Childebert, n.* 13, *à Paris, par* M. Poiteau.

Messieurs, vous avez chargé votre comité des pépinières d'examiner un échenilloir que MM. Arnheiter et Petit ont soumis au jugement de la Société, dans sa séance du 7 octobre 1829; je vais avoir l'honneur de vous faire connaître ce que votre comité pense de cet instrument.

Depuis long temps MM. Arnheiter et Petit jouissent d'une réputation justement acquise, pour l'invention et le perfectionnement d'un grand nombre d'outils et d'instrumens de jardinage, et ils ne cessent de faire leurs efforts pour continuer de mériter la confiance des personnes capables d'apprécier la perfection de ces sortes d'outils et d'instrumens.

Le nouvel échenilloir auquel MM Arnheiter et Petit donnent le nom d'*échenilloir à fourche circulaire*, et dont voici la figure, a paru, à votre comité, plus parfait et plus commode qu'aucun de ceux inventés jusqu'ici. D'abord il est fort léger; son ouverture verticale paraît plus propre à saisir le rameau que l'on veut couper, que l'ouverture latérale des échenilloirs ordinaires; la lame tranchante, s'engageant progressivement sur la platine qui lui est opposée, coupe à la manière des ciseaux, et non en hachant par un mouvement brusque comme les autres échenilloirs; sa bascule étant fort courte, ne s'embarrasse pas dans les rameaux à ménager lorsqu'on approche l'instrument de celui que l'on veut couper; le ressort à boudin, qui fait agir la lame, n'ayant guère que 15 lignes de course, ne doit jamais perdre de sa bande, et il est si fort et si bien confectionné, que votre comité ne pense pas en avoir encore vu d'aussi parfait; enfin, l'une des branches de la fourche étant termi-

née par un crochet pour attirer le rameau coupé, s'il restait engagé parmi d autres rameaux, achève de donner à cet échenilloir une supériorité marquée sur tous les autres.

D'après ces considérations, le comité des pépinières propose à la Société de faire imprimer le présent rapport dans ses *Annales*, et d'y joindre la gravure de l'échenilloir qui en est l'objet.

FRUITS COMESTIBLES.

Rapport sur deux espèces de pommes présentées par M. Turpin *à la Société d'Horticulture de Paris dans sa séance du 7 octobre* 1829.

Par M. Poiteau.

Messieurs, chargé par la société d'examiner deux espèces de pommes qui lui ont été présentées par M. Turpin, notre confrère, je vais avoir l'honneur de lui faire connaître le résultat de mon examen.

M. Turpin a rapporté ces deux pommes du Havre-de-Grâce l'automne dernier; il en a dû la connaissance à l'obligeance de M. Alexandre Eyriés, votre honorable collègue en cette ville, où elles sont connues et cultivées, l'une sous le nom de *pomme de violette*, et l'autre sous le nom de *belle du Havre*. Ces deux pommes n'étant connues d'aucun des pépiniéristes de Paris auxquels M. Turpin et moi nous les avons montrées, et n'ayant trouvé dans les auteurs que j'ai pu consulter aucune description qui leur convînt, je les regarde comme absolument inédites.

La première, appelée par les habitans du Havre, pomme de violette, parce qu'ils lui trouvent une saveur de violette, est une pomme de moyenne grosseur, variable dans son volume, mais toujours allongée et conique, haute de 24 à 25 lignes, sur 24 à 30 lignes de diamètre, et dont l'œil resserré dans une cavité fort étroite, peu profonde et légèrement bosselée, a les divisions conniventes, longues, étroites et un peu laineuses. La queue très-variable en grosseur et en longueur est dans une cavité évasée, régulière, dont la profondeur varie sensiblement, et cette cavité est nue ou tapissée d'une tache grise frangée en son bord.

La peau, fine et lisse, passe du vert tendre au jaune clair dans la maturité; elle est tiquetée de points roussatres qui quelquefois, mais rarement, passent au rouge et deviennent plus larges du côté du soleil que du côté de l'ombre.

La chair est blanche, très-fine, fondante, sans marc, et répand dans la bouche un parfum très-agréa-

ble, mais que je n'ai pu cependant reconnaître pour celui de la violette.

Son eau est sucrée et peu abondante.

Les loges sont grandes, et cependant les pépins qu'elles contiennent, quoique très-bien conformés, sont les plus petits que je connaisse.

Cette pomme répand une odeur très-suave à l'époque de sa maturité, qui est arrivée en octobre et novembre, mais n'en ayant pas eu un grand nombre à ma disposition, je ne puis dire si elle peut se garder plus long-temps.

La pomme de violette étant évidemment un bon fruit, un fruit fin, on ne peut trop inviter les pépiniéristes des environs de Paris à l'introduire dans leur commerce; ils l'obtiendront aisément en la demandant, sous le nom indiqué ci-dessus, aux pépiniéristes du Havre.

Maintenant, Messieurs, je suis obligé de faire un peu d'érudition. Les habitans du Havre appellent ce fruit pomme de violette parce qu'ils croient y trouver une saveur de violette; mais depuis plus de deux siècles nous cultivons aussi une autre pomme sous le nom de *pomme violette*, parce que, disent la Quintinie, Duhamel, le Bergais et tous les auteurs, elle a une saveur de violette, quoique selon moi ce nom ait bien pu lui avoir été donné aussi pour sa couleur. Néanmoins ces deux pommes sont fort différentes l'une de l'autre quoique paraissant appartenir toutes les deux aux *calvillacées*. Et comme les noms pomme violette et pomme de violette ne diffèrent pas assez pour désigner deux espèces différentes, je propose à la Société d'appeler l'espèce inedite dont je viens de faire la description, *pomme de violette du Havre*.

La seconde espèce que M Turpin a présentée à la Société, sous le nom de *belle du Havre*, est également inconnue aux pépiniéristes des environs de Paris, et ne se trouve pas plus que la précédente dans les auteurs que j'ai consultés, de sorte que je la crois aussi inédite. C'est la plus belle pomme que j'aie encore vue; elle est bien digne du nom que les habitans du Havre lui ont donné et que je propose à la Société de lui con-

server. Les fruits que j'ai pu examiner avaient de 3 pouces $\frac{1}{2}$ à 4 pouces de diamètre, sur 2 pouces $\frac{1}{2}$ à 3 pouces de hauteur, de sorte que la belle du Havre est une pomme aplatie. Son œil est enfoncé dans une cavité assez profonde, de moyenne largeur, relevée de quelques côtés qui ne s'étendent pas sur le fruit. La queue toujours fort grosse, et quelquefois très-courte, est dans une cavité non moins profonde que celle de l'œil, beaucoup plus évasée, et dont le fond est tapissé d'une légère tache grise.

La peau est très-fine, lisse, lavée du plus beau rouge sur tout le côté frappé par le soleil, sans taches ni points remarquables; le côté de l'ombre passe du vert clair au vert jaunâtre dans la maturité.

La chair est blanche, fondante, d'un grain très-fin et sans marc.

L'eau est peu abondante, mais elle est sucrée et n'a d'acidité que ce qu'il faut pour la rendre très agréable.

La maturité de cette belle pomme arrive en octobre et novembre.

P. S. En cherchant à la Halle et chez les fruitières pour voir si je ne découvrirais rien de semblable aux deux pommes qui font l'objet de ce rapport, j'ai trouvé à la Halle même un grand panier de pommes parfaitement identiques avec la belle du Havre. Je me suis empressé d'en acheter quelques-unes et de demander à la marchande comment elle les appelait; elle m'a répondu que c'était des *pommes douces* et qu'elles n'avaient point d'autre nom. Ce dernier nom serait assez bon s'il n'était pas déjà consacré à désigner, non pas une espèce, mais une classe de pommes, puisque nous les distinguons en pommes douces, en pommes acides et en pommes amères. Néanmoins je pense qu'il faut ajouter, comme synonyme seulement, ce nom de *pomme douce* à celui de *belle du Havre*.

J'aurais bien désiré savoir aussi d'où venaient ces pommes douces que j'ai trouvées à la Halle, mais la marchande n'a pas pu me le dire.

Au reste il n'est pas étonnant que j'aie rencontré à la Halle un fruit inconnu aux pépiniéristes et aux auteurs. Pendant les 12 ou 15 années que je me suis

occupé sérieusement de fruits pour le grand ouvrage que M. Turpin et moi avons fait sur les arbres fruitiers, et dont la publication commencée en 1807 sera terminée l'année prochaine, je faisais de fréquentes visites à la Halle et à toutes les fruitières pour découvrir des fruits, et j'en ai rencontré une cinquantaine tant en pommes qu'en poires, qu'on ne cultive dans aucune pépinière, dans aucune collection et dont aucun auteur ne parle. Il est vrai que parmi cette cinquantaine il ne s'en est trouvé qu'une douzaine que j'aie jugée digne de la culture, mais enfin cela est une preuve de plus que l'histoire des arbres fruitiers est loin d'être faite, et que si un jour la Société d'horticulture traite à fond cette branche de ses attributions, elle trouvera encore un vaste champ à parcourir.

En terminant ce rapport, je demande la permission d'informer la Société, que d'après les conseils du célèbre Decandolle votre honorable collègue M. Turpin et moi avons toujours attaché un nom latin et une petite phrase latine à chacun des fruits de notre traité des arbres fruitiers, afin, nous disait M. Decandolle, que les botanistes pussent citer les fruits que nous décrivions, quand ils le jugeraient à propos. Duhamel avait déjà joint une courte phrase latine à chacun de ses fruits, mais il ne leur avait pas donné de nom latin. L'opinion de M. Decandolle étant d'un très-grand poids pour moi, je propose à la Société d'arrêter que quand elle ordonnera qu'un fruit inédit soit décrit dans ses Annales, ce fruit soit désigné : 1°. par son nom français le plus généralement admis ; 2°. par ses synonymes si on lui en connaît ; 3°. par un nom générique et un nom spécifique latins ; 4°. par une courte phrase latine indiquant les caractères essentiels du fruit ; 5°. et enfin par une description méthodique en langue française, selon l'excellente formule que Duhamel nous a donnée et que nous devons tâcher d'imiter.

Voici deux exemples de noms et de phrases appliqués aux deux fruits que je viens de décrire.

1 Belle du Havre. Pomme douce.

Malus Gratæ-Portus. *Fructu pulcherrimo, basi apicique depresso, ad solem intensiè rubro, autumnali.*

2 Pomme de violette du Havre.

Malus Eyriesii. *Fructu magnitudinis mediæ, conico, albidè-luteo, punctato, suaviter olente, autumnali.* Le nom latinisé de cette dernière espèce consacre votre reconnaissance envers M. Eyriès votre honorable collègue, au Havre-de-Grâce.

Rapport sur une pomme présentée par M. Prévost à la Société d'Horticulture de Paris.

PAR M. POITEAU.

Messieurs, dans votre séance du 21 octobre dernier, M. Prévost, votre confrère, pépiniériste à Rouen, à fait déposer sur le bureau de la société une très-belle pomme avec une notice, que vous avez renvoyées à mon examen. Je vais avoir l'honneur de vous rendre compte de mes observations.

M. Prévost rappelle dans sa notice qu'une autre pomme qui vous avait été précédemment présentée par M. Colin fils, n'était pas la grosse reinette d'Angleterre de Duhamel, ainsi que je l'avais dit à la Société. (Voir les Annales, octobre 1829), mais bien une pomme absolument identique avec celle qu'il vous présentait lui-même sous le nom de *pomme Joséphine* ou pomme melon. D'après l'assertion de M. Prévost, j'ai dû faire de nouvelles vérifications, et elles m'ont de plus en plus confirmé dans l'opinion que je ne m'étais pas trompé, et que c'était M. Prévost qui était dans l'erreur. Je dois donc persister à dire que la pomme qui vous a été présentée par M. Colin, est la grosse reinette d'Angleterre de Duhamel.

Pour vous amener à penser que je m'étais trompé, M. Prévost dit qu'il ne suffit pas de voir un fruit isolé pour en reconnaître l'espèce, qu'il faut encore voir l'arbre qui l'a produit, son port, ses rameaux, ses feuilles et ses fleurs. M. Prévost a raison en principe; l'arbre lui seul offre souvent des caractères plus certains, plus constans et plus aisés à saisir que ceux de ses fruits; mais cela ne prouve pas que les fruits isolés ne puissent pas se reconnaître sans le secours de l'arbre qui les a produits. D'ailleurs la société ne pourrait jamais rien dire sur les fruits qu'on lui présente si l'exa-

men de l'arbre qui les produit était indispensable, puisqu'on ne le lui adresse jamais en même temps que les fruits. Après cette petite digression, je rentre dans mon sujet.

La pomme Joséphine est d'origine américaine; elle fait partie de la douzaine de fruits que M. le comte Lelieur a importés des Etats-Unis en France vers 1804; elle est encore peu multipliée et je ne crois pas qu'aucun auteur l'ait décrite. On la trouve peinte et décrite dans le traité des arbres fruitiers que M. Turpin et moi publions, ainsi que la pomme Lelieur, et la pomme Montalivet, qui sont également d'origine américaine, toutes remarquables par leur volume, mais dont les qualités sont inférieures à celles de nos anciennes pommes cultivées, probablement par les raisons exposées dans le mémoire intitulé *Considérations*, etc., inséré dans les Annales de la Société (mai 1828, pag. 288).

Quoiqu'il en soit, la pomme Joséphine a de grands rapports avec la pomme Lelieur, avec la grosse reinette d'Angleterre et avec la reinette de Caux; c'est un très-gros fruit puisqu'il atteint jusqu'à 4 pouces de diamètre sur 3 pouces 1/2 de hauteur, et dont la périphérie est irrégulière. il est déprimé à la base et au sommet; son œil placé dans une cavité profonde, évasée, relevée de 4 ou 5 côtes, est large, ouverte, et ses 5 divisions calicinales sont courtes et convergentes. La queue est grosse, courte, logée dans une cavité étroite dans le fond, qui est tapissé de gris, élargie et aplatie à son ouverture.

La peau est unie, d'un vert tendre, munie du côté de la queue de petits points roux éloignés les uns des autres; quand le fruit approche de sa maturité, on remarque d'autres points blancs, et la peau jaunit un peu plus dans certains endroits que dans d'autres.

La chair est un peu jaunâtre, tendre, pas très-fine, assez fondante.

L'eau est peu abondante, sucrée et légèrement acidulée.

Les loges sont fort grandes, et leurs parois ont des bandes transversales de matière blanche transsudée

qu'on ne rencontre pas ordinairement dans les pommes; mais ce qu'il y a encore de plus extraordinaire, c'est que chaque loge de la pomme Joséphine contient au moins trois pepins placés à de grandes distances l'un de l'autre sur l'axe du fruit, de manière que cette pomme, par le nombre et l'insertion de ses pepins, tend à faire disparaître le caractère par lequel on avait jusqu'ici distingué nettement le coignassier du poirier et du pommier.

Cette belle pomme mûrit en novembre et décembre. Voici comme je propose de la caractériser.

Pomme Joséphine. Pomme melon

Malus josephina, *fructu maximo, subcostato, apice basique depresso, viridi, punctis fulvis raribus notato, acinis tribus vel quatuor distantibus in quoque loculo, autumnali.*

Je regrette beaucoup, Messieurs de ne pouvoir vous nommer celui qui le premier a eu l'heureuse idée de dédier ce beau fruit à Joséphine, à cette femme célèbre par son esprit, par sa bonté, par sa bienfaisance, par son amour éclairé pour les arts et les sciences, et par les progrès immenses qu'elle a fait faire à l'horticulture.

Deux prunes nouvelles obtenues par M. Van Mons.

Il se publie à Bruxelles un Journal intitulé l'*Industriel, ou Revue des revues*, extrêmement intéressant par le grand nombre de matières diverses qu'on y trouve. Le numéro d'octobre 1829 contient un article de M. Van Mons sur deux prunes qu'il a obtenues de semis, et qui paraissent supérieures à toutes celles que nous cultivons. Je regrette que ces deux prunes soient décrites simultanément dans le même article, et que l'une d'elles ne soit en quelque sorte qu'indiquée, probablement parce que l'auteur l'aura déjà décrite ailleurs. Je vais tâcher, en les séparant et en rattachant à chacune ce qui lui appartient, d'en donner l'idée la plus nette qu'il me sera possible.

Prune de Waterloo. Cette prune, dont l'auteur ne parle que par comparaison avec la suivante, doit être un fruit qui approche de la grosseur et de la forme

d'un œuf; sa couleur n'est pas désignée, mais elle a le *duvet et les tiquetures rouges* de la suivante. Sa queue s'insère dans un sommet de cône tronqué et étranglé : la chair quitte aisément le noyau, elle ne blétit pas, même après avoir de puis long-temps dépassé le point de sa maturité Cette prune d'une excellente qualité mûrit en octobre. Elle exige l'espalier. L'arbre est peu fertile et porte ses rameaux verticalement. Il a été obtenu de semis il y a 15 ans.

Voilà tout ce que j'ai pu rapporter à la prune de Waterloo, de l'article cité. La suivante y est beaucoup plus détaillée, parce que M. Van Mons ne l'ayant obtenue qu'en 1828, c'est probablement la première fois qu'il en parle.

Prune d'octobre. Cette prune, qui a paru pour la première fois en 1828, provient d'un noyau d'une variété pas très-remarquable de *drap d'or double*, laquelle variété était elle-même une troisième progéniture en ligne droite, et qui n'avait encore que peu varié tant la prune à de propension, en des cas pareils, à procréer ses analogues. Je continuais, dit M. Van Mons, de la propager de ses noyaux, à cause du fréquent renouvellement qu'elle avait déjà subi, plutôt que dans l'espoir d'en obtenir un très-bon fruit. C'est dans la cinquième année après son semis que les premiers fruits se sont montrés.

La prune d'octobre est donc à la quatrième descendance, de père en fils, du drap d'or double. Son fruit a si complétement la forme de la Waterloo, que si je n'avais moi-même piqué le noyau en terre après l'avoir extrait du fruit, je l'aurais cru descendue de la Waterloo.

En 1828, deux fruits seulement sont venus à perfection. A la mi-octobre ils étaient murs; ils avaient la grosseur et la forme ovale de la Waterloo, ils en avaient le duvet et les tiquetures rouges; leur couleur était l'orangé vif. L'un des deux fruits a été conservé jusqu'à la mi-octobre; il s'était légèrement ridé et avait gagné en fondant et en sucre. Ce fruit surpassait de beaucoup la Waterloo par la plupart de ses qualités, ce qu'on aurait pu croire impossible. Il est en-

core plus sapide, a une chair encore plus fondante, une eau encore plus sucrée, et son parfum surpasse celui de la *Reine-Claude*.

Le bois, le feuillage, la fleur, le port de la *prune d'octobre*, diffèrent beaucoup des mêmes parties de l'arbre de la Waterloo : ses bourgeons de l'année sont bien aussi lavés en pourpre, mais d'un pourpre plutôt brun que rouge, et ils sont incomparablement moins vigoureux; le bois de la seconde année pousse abondamment des branchettes spiniformes, persistantes; enfin cette espèce porte ses rameaux étalés, tandis que la Waterloo les porte droits.

La feuille est, de même, épaisse, plane, lisse, d'un vert foncé; mais elle n'est pas allongée comme celle de la Waterloo, et elle est diversement incisée; ses dentelures sont beaucoup plus profondes.

Les fleurs sont blanches sans nuance de paille.

Le fruit a la queue un tiers plus longue et elle est plus grêle que celle de la Waterloo; elle s'insère dans une terminaison ovale, nette, sans affilement. La chair des deux fruits quitte aisément le noyau, aucun des deux ne blétit, même après avoir passé l'époque de la maturité; mais la prune d'octobre a sur son compétiteur la supériorité inappréciable de donner du fruit en plein vent, au lieu que celle-ci ne le donne qu'en espalier, et ne se conserve bien que dans la direction du nord-ouest. Je n'ai pas élevé la Waterloo à l'est, mais au midi; son fruit à peine sevré, et aussi celui déjà très-avancé, coule percé de vers au premier temps froid qui survient. Depuis quatorze ans que je cultive la Waterloo en nombre, je n'en ai obtenu aucun fruit bien noué en plein-vent.

La prune d'octobre étant plus fertile en plein-vent que la Waterloo en espalier dans la position la plus favorable, la première l'emporte sur la seconde par un grand ensemble de qualités : je l'aurais nommée Waterloo d'octobre si la Waterloo elle-même n'était pas une prune tardive.

D'après cet exposé, extrait de l'article de M. Van Mons, la prune d'octobre doit être d'un grand mérite, et nous devons tâcher de nous la procurer

Quant à l'autre, peut-être qu'en lui donnant un nom moins dur à l'oreille d'un Français, elle réussirait mieux chez nous qu'en Belgique. POITEAU.

Rapport sur deux pommes présentées par M. Oscar LECLERC *à la Société d'Horticulture de Paris, dans sa séance du 2 décembre* 1829.

PAR M POITEAU.

Les deux pommes que M. Oscar Leclerc a eu l'honneur de présenter à la Société dans sa séance du 2 décembre 1829, ont été rapportées de l'Anjou, où l'une est cultivée sous le nom de *pomme de Mignonne*, et où l'autre vient d'être obtenue d'un sauvageon dont le père est ignoré. Je vais avoir l'honneur de rendre compte à la Société de l'examen que j'ai fait de ces deux pommes.

POMME DE MIGNONNE. MALUS ANDEGAVENSIS. *Fructu magnitudinis mediæ, basi apiceque depresso, ad solem fasciis rubro-violaceis notato, sapore dulci, autumnali et hiemali.*

Quoique cette pomme soit cultivée et assez multipliée dans l'Anjou, il ne paraît pas qu'elle soit connue des pépiniéristes des environs de Paris, ni décrite par les auteurs. C'est un fruit déprimé à la base et au sommet, haut de 24 à 27 lignes sur trois pouces de diamètre. L'œil, dont les cinq divisions calicinales sont courtes, convergentes et laineuses, est placé dans une cavité peu profonde, mais large et relevée de plusieurs côtes. La queue, grosse et fort courte, est logée dans une cavité large et unie en son bord.

La peau est fine, luisante, lavée et fouettée de rouge violacé du côté du soleil, marquée de quelques très-petits points roux; à l'époque de la maturité, la peau prend un très-beau jaune et il se manifeste des taches rouges du côté de la queue.

La chair est d'un blanc jaunâtre, tendre, mais un peu sèche.

L'eau est peu abondante, sucrée, sans acide sensible

Les loges sont petites et contiennent de fort gros et courts pepins.

La maturité arrive en décembre et janvier.

Ce fruit entre dans la catégorie des pommes douces

que l'on aime assez dans quelques pays et que l'on n'estime guère dans d'autres, comme par exemple à Paris, de sorte que je n'ose en conseiller la culture.

La seconde pomme que M. Oscar Leclerc vous a présentée est, comme je l'ai dit, le fruit d'un sauvageon venu sur une propriété en Anjou, appelée *La Chaurie* Cette pomme d'une belle forme et d'un beau volume a dû exciter de l'intérêt, et il n'est pas étonnant qu'on se soit décidé à ménager l'arbre qui l'a produite; mais, en la goûtant, je l'ai trouvée absolument dénuée de saveur; elle n'a rien retenu du sauvageon, elle n'a aucun défaut, mais elle n'a aucune qualité. On remarque seulement qu'elle appartient plutôt aux pommes acides qu'aux pommes douces. D'après ces considérations, je ne puis proposer à la Société d'en conseiller la culture.

Poire blond-perlé ou blanc-perlé. Cette poire est cultivée dans les environs de Mantes, d'où je l'ai tirée en 1813. Elle est tardive, grosse, d'une forme élégante, allongée, un peu resserrée vers les deux tiers de sa longueur, ce qui lui donne une légère ressemblance avec la poire nommée dans les environs de Lyon, *trésor d'amour* ou *carbonnière d'automne*. Son pédoncule est également long et peu charnu : il est enfoncé dans une cavité profonde et très-étroite; sa peau est d'un très-beau jaune clair du côté de l'ombre et marquée de très-petits points roussâtres et nombreux; le côté du soleil est fouetté d'un rouge carminé très-vif; c'est en un mot une des plus jolies poires que nous connaissions.

Sa beauté n'est pas son seul avantage : sa chair ferme et grenue semble contenir des cristaux de sucre; elle est extrêmement propre à faire d'excellentes compotes, auxquelles elle donne une belle couleur d'un rouge rembruni. Ce fruit peut-être mangé depuis le mois d'octobre jusqu'en avril.

L'arbre est très-productif, d'un port gigantesque, peu propre à la taille en pyramide, quoique ses rameaux s'élèvent assez verticalement; ces derniers sont très-vigoureux et toujours un peu coudés vers les yeux ou gemmes qui sont assez éloignés les uns des autres.

et toujours très-aplatis sur l'écorce : celle-ci est d'une couleur terne, piquetée irrégulièrement de gris. Les feuilles sont moyennes, très-allongées, pointues, formant un peu la gouttière, très-imbriquées.

Ce poirier peut être cultivé dans nos vergers agrestes à cause de ses fruits qui ne sont pas sujets à tomber ; dans cette position il en produit une quantité énorme ; il faut alors faire cueillir les plus beaux à la main, et gauler le reste. Cette opération servira à réformer un certain nombre de branches à fruits trop multipliées sur quelques parties faibles, car il serait trop long de le faire à la main, ce qui toutefois serait plus parfait si le temps le permettait. DALBRET.

Rapport sur deux poires présentées par M. LACENE *à la Société d'Horticulture de Paris, dans sa séance du 2 décembre* 1829.

PAR M. POITEAU.

Dans l'une des séances de novembre dernier, M. le secrétaire général a présenté à l'examen de la Société deux poires qui lui avaient été adressées par M. Lacene, propriétaire à Ecully, près Lyon, l'une sous le nom de *Saint-Lezain* et l'autre sous celui de *trésor d'amour* : mais M. Lacene soupçonnant que ce n'était pas là les véritables noms de ces fruits, vu que la nomenclature pomologique est très-défectueuse dans les environs de Lyon, c'est particulièrement pour fixer ses idées à cet égard, qu'il a fait parvenir ces deux fruits sous les yeux de la Société. Chargé par elle de les examiner, j'ai reconnu sans peine que celui qui lui était présenté sous le nom de Saint-Lezain était le *bon-chrétien d'Espagne*, parfaitement décrit, mais mal figuré dans Duhamel, et que le second présenté sous le nom de trésor d'amour était le *Gile ô Gile*, dont Duhamel ne parle pas, mais que l'on trouve figuré et décrit dans le traité des arbres fruitiers que M. Turpin et moi publions J'ajouterai que les auteurs qui fixent la maturité de ces deux fruits en novembre et décembre, auraient mieux dit en y joignant janvier.

Fruits mentionnés dans le journal de la Société d'agronomie pratique. (Novembre et décembre 1829, *et janvier* 1830.)

Doyenné blanc musqué. Cet arbre, de moyenne vigueur, et fort délicat, se greffe sur franc et sur coignassier; ses rameaux sont faibles, érigés; il a les feuilles longues et étroites. Le fruit (dont on ne donne ni la forme, ni les dimensions, ni la couleur), a la chair blanche, très-fine, relevée d'un goût musqué très-agréable. Il mûrit fin de septembre

Beurré rose. Celui-ci est un arbre vigoureux à rameaux droits, dont les feuilles longues de trois à quatre pouces, et larges seulement d'un pouce, sont portées sur des pétioles d'un blanc herbacé. Le fruit est pyriforme, allongé, bien fait, pointué, roussâtre du côté de l'ombre. Sa chair est demi-beurrée, sucrée, relevée d'une saveur très-agreable. Il mûrit en octobre et se conserve assez long-temps. L'arbre se greffe sur franc et sur coignassier; il réussit bien en quenouille et en contrespalier.

Ces deux fruits, introduits depuis peu dans les cultures de M. Noisette, à Paris, sont cultivés depuis long-temps dans les environs de Nantes.

Verte-longue d'automne. Très-different de la *verte-longue* ou *mouille-bouche* ordinaire. Arbre vigoureux et très-fertile, cultivé à Nantes et introduit au Jardin du Roi, en 1824, par le célèbre Desfontaines, et confié aux soins de M. Dalbret, qui commence à le répandre chez les pépiniéristes. Le fruit est très-allongé, souvent courbé près de la queue, qui est courte et charnue; sa peau est verte, rarement fouettée de rouge du côté du soleil, il a la chair blanche, un peu verdoyante sous la peau, très-fondante, d'un suc abondant et très-relevé. La maturité arrive, année commune, fin de septembre.

Cerise belle Chatenay. C'est à l'un des MM. Chatenay, nom honorablement connu depuis plusieurs générations parmi les pépiniéristes de Vitry, que nous devons cette cerise: il l'a obtenue d'un semis de merise rouge avant 1817. L'arbre est vigoureux, très-

tardif à fleurir, et d'un port pyramidal dans sa jeunesse. Son fruit, qui est d'un beau volume, un peu cordiforme, semble tenir le milieu entre la cerise et le bigarreau; il est d'un rouge clair, transparent; sa chair et sa saveur paraissent tenir le milieu entre la cerise et le bigarreau. Ce fruit entre dans la catégorie des cerises douces, et mûrit douze ou quinze jours après la Montmorency, ce qui le rend encore plus recommandable. On le trouve au Jardin du Roi.

Vigne cassis. Vigne d'Alexandrie, *vitis Alexandriæ* (William primi catal. 2825). Quoique cette vigne nous soit venue de l'Amérique septentrionale et probablement des environs de la ville d'Alexandrie en Virginie, elle paraît moins une espèce indigène qu'une variété obtenue de semis de vignes européennes transportées dans ce pays, il y a quelques siècles. Sa grappe est de moyenne grosseur, assez serrée. Les grains sont ronds, assez gros, d'un violet noir, peu fleuris, et leur peau est épaisse: la pulpe est ferme, peu fondante, d'une saveur particulière analogue à celle du cassis.

Ce raisin ne mûrissant qu'en octobre, en plein vent, aux environs de Paris, on doit le cultiver en espalier, pour hâter sa maturité et lui faire acquérir toute sa perfection. M Jacques, directeur des jardins de S. A. Mgr. le duc d'Orléans, en a déjà communiqué à plusieurs personnes et en donnera à celles qui lui en demanderont.

Pêche Presle. Nouvelle espèce communiquée à M. Noisette par M. Presle, adjoint de la mairie de Coulange-sur-Yonne. D'après ce qu'en dit M. Noisette, ce doit être un excellent fruit de la fin de septembre, et qui se distingue particulièrement par les deux lèvres extraordinairement saillantes qui bordent son sillon. Les glandes des feuilles sont réniformes; mais M. Noisette, ne parlant pas de la fleur, ne disant rien de la pubescence ou de la non pubescence de la peau, ni de l'adhérence de la chair au noyau, il nous est impossible de reconnaître à quelle section de pêches celle-ci se rapporte. M. Noisette laisse aussi tout à désirer sur l'époque de l'apparition de cette pêche, sur l'espèce de laquelle elle sort, et sur les circonstances de sa nais-

sance, choses auxquelles on attache aujourd'hui beaucoup d'intérêt.

MÉLANGES.

Grandeur des feuilles du tallipot.

Une feuille de cet arbre réputé le plus grand des arbres connus, et originaire de Ceylan, a été dernièrement envoyée en Angleterre. Cette feuille, très-bien conservée, avait 11 pieds de longueur, 16 de largeur, et 40 de circonférence. Six personnes peuvent trouver un asile sous une seule feuille contre l'ardeur du soleil, et deux ou trois suffisent pour couvrir la demeure d'un habitant de Ceylan (*Le Pirate*, 15 novembre 1829).

Encouragement pour l'horticulture.

Il existe depuis 1827, dans 41 lieux du royaume de Wurtemberg des écoles publiques de jardinage, et dans 203 autres des instituts pour apprendre la culture des arbres. Les premiers sont frequentés par 1,316 enfans, et les autres par 5,285. (*Le Pirate*, 15 nov. 1829.)

Le vice-roi d'Égypte a, dit-on, fait venir 1500 jardiniers grecs, pour travailler à l'amélioration de la culture dans ses états. Cette nouvelle est parfaitement en harmonie avec tout ce que fait le pacha pour introduire les arts, les sciences et la civilisation européenne dans son pays.

Produit extraordinaire d'un grain de blé.

On trouve dans le 58e. volume des *Transactions de la Société royale de Londres*, pag. 203, le fait suivant. M. C. Miller, de Cambridge, sema le 2 juin 1766 un peu de blé, et le 8 août il en enleva un pied qui fut divisé en dix-huit parties et replantées de suite séparément. Ces dix-huit plantes furent levées et divisées dans le mois de septembre et d'octobre, et produisirent soixante-sept plantes qui ont été plantées pour passer l'hiver. On les leva de nouveau en mars 1767, et après les avoir divisées et replantées il en résulta cinq cents pieds qu'on a enfin laissés croître en liberté. Ces cinq cents pieds, provenant d'un seul

grain de blé, produisirent 21,109 épis, lesquels rendirent 570,840 grains, pesant ensemble 47 livres 7 onces.

La connaissance de cette expérience peut être fort utile à ceux qui forment une nouvelle colonie, et à ceux qui ont beaucoup de bras à occuper et peu de terrain.

Chou-arbre de Laponie.

Nous avions annoncé, d'après plusieurs journaux, qu'on cultivait ce chou aux environs de Lyon, que c'était une espèce nouvelle, et que sa culture offrait des avantages extraordinaires. M. Vilmorin a dû aussitôt en faire venir des graines de Lyon, qui ne lui ont donné que le chou cavalier. Ayant fait connaître ce résultat dans le précédent numéro de *la Revue*, M. Madiot, directeur de la Pépinière royale de Lyon, nous écrit que M. Vilmorin a été trompé, et pour le prouver il offre des graines du *chou-arbre de Laponie* aux personnes qui désirent le cultiver, non-seulement à cause de ses avantages sur le chou cavalier, mais encore pour s'assurer que c'est une espèce particulière.

Sur une nouvelle variété de Rai-Grass, *Lolium perenne.*

En 1825, la Société pour l'encouragement des arts de Londres avait proposé une médaille d'argent pour le cultivateur qui présenterait un échantillon d'une variété de *ray-grass* qu'il aurait originairement choisie, et qui posséderait la propriété de former gazon en même temps que les variétés cultivées jusqu'à ce jour, qui serait vivace, plus abondante, de meilleure qualité, et aussi précoce qu'aucune de celles qu'on sème usuellement.

La médaille a été accordée, en 1826, à M. W. Stickney de Ridgmont, près de Hall.

Dans la description de cette plante donnée par M. Stickney, il est dit qu'elle continue de croître dans toutes les saisons lorsque le temps est doux, et que de toutes les herbes, c'est elle qui est la moins affectée par la sécheresse.

Sous ce dernier rapport, la plante en question serait précieuse pour établir les plouses de nos jardins d'agrément, qui sont souvent rôties par la chaleur et la sécheresse de l'été. Il est dommage qu'on n'ait pas donné un nom particulier à cette variété de *ray-grass*, afin que nous puissions en demander en Angleterre.

Sociétés formées dans le but d'améliorer la condition des classes laborieuses, avec une notice sur la société coopérative *de Brighton.*

Une société d'ouvriers se forma à Brigthon vers juillet 1727, dans le dessein d'acquérir la connaissance des principes de *coopération*, et de les mettre en pratique. Ces principes se réduisent simplement à deux : le premier, de former un capital commun par une souscription hebdomadaire; le second, de faire valoir ce capital, et en donnant de l'ouvrage aux membres eux-mêmes.

D'après ces principes, la société employait d'abord ces souscriptions en articles de consommation qui étaient distribués aux membres et au public, et dont les profits revenaient à la société. Un membre avança d'abord la somme gratis; lorsque les détails administratifs se furent augmentés au point de remplir tout le temps d'une personne, on nomma un membre comme agent, à qui l'on donna 1 livre sterling par semaine, cette somme fut ensuite portée à 25 shellings. Lorsque le capital commun eut augmenté de manière que les marchandises ne pouvaient plus tenir dans la boutique, la société loua 28 acres de terre à 10 milles de Brighton que l'on cultiva comme jardin; elle employa encore là cinq de ses membres et un garçon, fils d'un des membres, comme apprenti.

A mesure que le capital augmentera, les membres en emploieront davantage, et ouvriront d'autres négoces, comme ils ont fait pour le jardinage selon qu'ils leur paraîtront plus profitables; le but principal étant d'employer tous les membres sur leurs propres capitaux, de manière à recevoir eux-mêmes tout le produit de leurs travaux. Ainsi, s'ils veulent augmenter le travail, ils augmenteront le capital dans la même proportion.

Tel est l'état auquel ils sont arrivés, et ils désireraient beaucoup qu'un jardinier de première classe se joignît à eux, *qui, agissant d'après leurs principes, emploierait tout son savoir et ses talens sur ce que le marché de Brighton produirait.*

Si un homme voulait se joindre à eux en cette qualité, avec un capital de 20 livres sterling, la société l'admettrait comme membre; il serait constamment employé, et elle prendrait ces 20 livres sterling comme un prêt dont elle lui remettrait les intérêts; arrangement également avantageux pour les deux parties. On paiera en entrant 5 livres sterling, comme étant la valeur d'une part du capital commun.

A la manière dont la société a procédé, elle a senti le grand avantage et même le besoin de connaissances, c'est pourquoi elle a une petite bibliothéque et un cours le soir, tenu par un membre auquel on donne une petite rétribution (1).

Note sur le jardin de M. le baron de Pappenheim à Combs-la-Ville, près Brie-Comte-Robert.

Personne en France n'a jamais eu tant de persévérence dans le goût de l'acclimatation, ou du moins personne n'a tant confié de végétaux, craignant le froid, à la pleine terre et à l'air libre sous le climat de Paris, que M. le baron de Pappenheim. Chose encore plus extraordinaire, c'est que cet amateur a tenté toutes ces acclimatations dans un lieu que tout le monde croit le moins propre à ces sortes d'essais, dans un lieu diamétralement opposé à celui que les auteurl conseillent de choisir pour cet objet Le jardin de M. de Pappenheim est dans une déclivité aussi rapide que le toit d'une maison, exposée au nord-est, et dont la terre est une argile calcaire très-froide, tellement compacte qu'on ne peut l'entamer qu'avec la plus

(1) Nous regrettons que l'auteur de cet article, extrait du *Gardener's-Magazine*, ne se soit pas expliqué davantage sur la nature de ces sociétés, apparemment très-communes en Angleterre.

grande difficulté, et où le frêne seul paraîtrait pouvoir prospérer ; de sorte qu'on est obligé de penser que M. de Pappenheim avait sur l'acclimatation des idées contraires à celles de tous les cultivateurs, pour avoir pu se décider à faire dans une telle terre et à une telle exposition tous les essais d'acclimatation qu'il y a faits.

Cependant il a réussi mieux qu'aucun autre : il conserve en pleine terre et sans abri un acacia de la Nouvelle-Hollande et quelques autres plantes du même pays; des *abies lanceolata* qui sont maintenant hauts de 12 à 15 pieds, et les plus beaux qu'on voie en France. Beaucoup d'autres arbres étrangers, fort rares, et craignant moins le froid que les précédens, y ont été aussi rassemblés ; on y remarque un massif admirable de toutes les espèces de magnolia, des *cratægus glabra* hauts de 20 pieds, un *halesia diptera* formant une touffe énorme et portant fruit, des pins et d'autres arbres verts qu'on ne rencontre dans aucun autre jardin ; un *juglans heterophylla*, élégante et singulière variété du *juglans regia*, laquelle mériterait bien d'être multipliée par la greffe, car ses graines ne la reproduisent pas, et beaucoup d'autres dont ma mémoire n'a pas conservé les noms. On remarque encore dans ce jardin une grande quantité de jolies petites plantes alpines et de marais qu'on ne voit dans aucun autre établissement. La *parnassia palustris*, cette plante charmante, mais si rebelle à la culture, s'y multiplie d'elle-même par ses graines.

Si maintenant nous cherchons comment il se fait que M. de Pappenheim conserve en pleine terre et sans couverture tant de végétaux qu'on ne peut pas conserver ailleurs de la même manière, nous trouverons qu'il doit cet avantage à la position de son jardin, et voici comme nous le concevons. Ce jardin étant dans une déclivité rapide tournée au nord-est, il n'y gèle qu'une fois chaque année, c'est-à-dire que quand la terre est une fois gelée, elle ne dégèle plus qu'au printemps, que les plantes n'y éprouvent pas ces alternatives nombreuses de gelées et de dégels, de chaud et de froid, auxquelles elles seraient exposées au midi,

alternatives beaucoup plus dangereuses pour les plantes qu'un froid vif et continu.

On sent bien que M. le baron de Pappenheim n'a pas planté tous ces arbres exotiques à même son terrain argilo-calcaire ; il a fait des trous ou des fosses qu'il a remplis de terre convenable, dans laquelle il a planté ses arbres ; mais depuis plus de vingt ans que la plupart sont plantés, leurs racines ont usé ou traversé la bonne terre qu'on leur avait donnée; et comme il est impossible aux racines de pénétrer ou de s'établir dans la terre argilo-calcaire du sol, la plupart de ces anciens arbres sont aujourd'hui dans un état de langueur ; leur croissance est arrêtée faute de nourriture, et bientôt il faudra les supprimer.

M. Cappe, jardinier de M. Pappenheim, est un homme d'une rare intelligence, d'une activité extraordinaire, et qui aime les plantes avec passion. Il fait son possible pour arrêter la décadence de son jardin, en plantant continuellement de jeunes arbres, et en soutenant la faiblesse des anciens ; mais pour réussir au gré de ses desirs il faudrait que le propriétaire mît à sa disposition des moyens plus considérables que ceux qu'il lui donne.

Observations sur la nomenclature.

Nous croyons que quand on publie un article sur une plante, dans un ouvrage périodique ou autre, on ne doit pas se borner à indiquer cette plante par son *nom de pays*, c'est-à-dire par le nom sous lequel elle n'est connue souvent que dans un village, dans un canton, dans un département, parce qu'alors le lecteur ne devine pas de quoi on lui parle. L'état de nos connaissances demande que l'on joigne toujours le nom scientifique au nom vulgaire de chaque plante, afin de pouvoir être entendu de tout le monde. Déjà nous avons fait remarquer, page 46, que le journal d'agriculture des Pays-Bas avait donné un article sur la *racine d'abondance*, sans dire ce que c'est que cette racine, ni à quel genre elle appartient. Nous avons cru cependant reconnaître que l'auteur parlait de la racine de disette, de la betterave blan-

che, *Beta vulgaris*, mais il faut être un peu initié dans la connaissance des plantes et de leurs usages pour le deviner.

Aujourd'hui nous trouvons, dans le Bulletin des sciences agricoles, n°. 6, juin 1829, pag. 120, un article sur le *bled-genet*, sans autre désignation. Nous doutons beaucoup que ce nom soit entendu par les lecteurs du Bulletin, qui ne sont pas versés dans la connaissance des usages des plantes. C'est probablement du sorgho, *Holcus sorgho*, L., *Sorghum vulgare*, Willd., dont il est question; mais il faut se donner de la peine pour le deviner, et l'auteur de l'article aurait dû nous éviter cette peine.

Nous voyons souvent des économistes affecter de ne désigner la pomme-de-terre que sous le nom de *Parmentière*. Leur intention est très-louable, sans doute, et notre reconnaissance égale la leur envers le savant qui nous a appris à manger la pomme-de-terre; mais ces économistes ne peuvent être entendus que d'un petit nombre de Français et nullement des étrangers, tandis qu'ils seraient compris par tout le monde, en disant; pomme-de-terre, ou *solanum tuberosum*.

Note sur le thermomètre horizontal. (*Journal de la Société d'agr. prat.* Déc. 1829.)

Le thermomètre horizontal est une invention heureuse, qu'on ne saurait trop recommander aux cultivateurs, surtout à ceux qui s'adonnent particulièrement à la culture des plantes exotiques de serre chaude; il sert à constater le plus grand abaissement de température qui a lieu chaque nuit dans la serre où les plantes sont cultivées.

On sait que certains végétaux sont d'une telle susceptibilité, que la moindre négligence, dont le résultat serait de faire baisser le thermomètre de quelques degrés, seulement pendant une nuit, les exposerait à périr. C'est très-souvent à cette cause que l'on doit attribuer la difficulté que l'on éprouve à cultiver, ou du moins à faire prospérer quelques plantes de la zone torride, qu'on est obligé de tenir constamment en serre.

La surveillance que les employés doivent exercer

pour le maintien d'une température déterminée ne peut être prouvée aux propriétaires ou aux chefs jardiniers que par l'inspection ou l'espèce de ronde de nuit qu'ils sont obligés de faire ; et encore n'est-il pas sûr qu'ils arrivent au moment précis pour surprendre le surveillant en négligence. Or, le thermomètre horizontal les exempte de toute inspection et de tout embarras, en leur indiquant fidèlement, chaque matin, le degré le plus bas de température qui a existé, soit pendant la nuit, soit dans l'intervalle d'une ronde à l'autre.

Ce thermomètre est construit de la même manière que ceux dont on se sert ordinairement ; mais son tube contient un index en émail, qui se meut librement dans le liquide et se porte par son propre poids vers lieu le plus déclive, soit qu'on incline l'instrument par l'une ou l'autre de ses extrémités. Quand on veut s'en servir, on le place dans la serre lorsque la température est au degré convenable, puis on l'incline vers l'extrémité où existe le vide, et, comme l'index ne peut pénétrer dans le vide, il s'arrête à l'extrémité du liquide; on fixe alors l'intrument dans une position horizontale, contre le mur, au moyen de deux pitons et d'un cadenas, afin que le surveillant ne puisse pas y toucher. Si, pendant l'absence du chef jardinier, l'abaissement de la température fait condenser le liquide, il entraîne l'index en le rapprochant du zéro de température, et il s'arrête au plus bas degré de chaleur qui a existé dans la serre. Si, ensuite, le surveillant, s'étant aperçu de sa négligence, vient à élever le degré de chaleur, le liquide, en cheminant vers le vide, ne peut plus entraîner l'index, qui, par sa pesanteur, reste fixé vers le point du plus grand abaissement.

Par ce moyen on ne peut être induit en erreur, et le surveillant est forcé de redoubler de zèle pour ne pas être accusé injustement.

Le thermomètre horizontal peut non-seulement être employé heureusement dans les serres chaudes, mais encore à l'extérieur, afin de se rendre compte du froid qu'ont pu souffrir les plantes de pleine terre : il est

aussi d'une utilité reconnue pour l'intérieur des appartemens (1).

M. Deleuil, fabricant d'instrumens de physique appliqués à l'agronomie, rue Dauphine, n°. 24, confectionne parfaitement ces appareils, et peut les donner très-bons pour la somme de 3 fr. SARLANDIÈRE.

Sucre de Melon-d'eau.

On a découvert dans les états du Sud de la Caroline, qu'on pouvait extraire une grande quantité de sucre du melon-d'eau, qui croît parfaitement dans ce pays. Le propriétaire d'un cabaret a fait voir que tout le sucre employé dans sa maison durant l'année, et qui a passé pour du sucre provenant de la meilleure canne, avait été obtenu chez lui de melons-d'eau cultivés par lui-même. (*Gard. mag.*, déc. 1829, p 658.)

Plantes nouvelles de Caraccas.

M. Flamming, propriétaire du jardin botanique de Caraccas, est arrivé depuis peu à Londres avec plusieurs plantes qu'il considère comme inconnues la plupart en Europe : ce sont les *arbol de leach*, ou arbre au lait, *galactodendron*, HUMB. *brownea grandiflora, grandiceps* et *coccinea*; un *canalindea*, SPAN; un nouvel *hedychium*; un *coral*, SPAN; un nouveau *brexia*, plante-de-velours; un nouvel *heretiera*; les *bolivaria montana*, *gloriosa*; un nouveau *polygonum*, plante magnifique; un nouveau *caladium*; deux nouvelles espèces d'*aracacha*, et d'autres variétés de plantes toutes nouvelles. (*Gard. mag.*, l. c.)

---

(1) Autant que je peux m'en souvenir, cet instrument, d'une utilité générale, a été inventé en Italie, par M. Paroletti ou par un de ses amis, dans le but de servir à l'éducation des vers à soie. Dans une magnanière bien conduite, il est indispensable d'en avoir un dans chaque chambrée, afin de s'assurer de la température de nuit, et de n'être pas obligé de s'en rapporter aveuglément aux ouvriers, dont la négligence peut entraîner la perte d'une couvée entière.

(*Note du Rédacteur principal.*)

SOCIÉTÉS SAVANTES.

SOCIÉTÉ NANTAISE D'HORTICULTURE.

Première exposition publique de plantes, de fleurs et de fruits sur la place de la Bourse, le 4 octobre 1829, *pour l'anniversaire de la naissance de S. A. R. monseigneur le duc de Bordeaux, fils de l'auguste protectrice de la Société*

A neuf heures du matin, les membres du jury d'examen se sont réunis sur la promenade de la Bourse, afin de prendre note des plantes rares que chaque exposant y avait fait apporter.

Ils ont été on ne peut plus satisfaits des soins que Jean Gouillon, jardinier, a pris pour orner la fête florale. Lui seul a exposé au moins deux cents vases contenant de robustes sujets de la plus belle fraîcheur : parmi ces végétaux de choix on remarquait un grand nombre de camellias double blanc, des plus fortes dimensions, et l'on admirait la beauté des individus suivans :

Laurus indica.
Salvia colorans.
Aster punicea.
Magnolia fuscata.
Magnolia annonæfolia.
Erythrina picta.
Astrapœa Wallichi.
Mimosa sterezia.
Pinus palustris.
Fuschia gracilis.
Dombeia nivea.
Epacris grandiflora.
Pitosporum revolutum.
Strelitzia reginæ.
Cicas circinalis.
Sagus flabelliformis.

Un *cactus cylindricus* ayant une tête formée avec le *cactus speciosus* qu'on avait greffé dessus.

Toutes ces plantes avaient quatre à six pieds de hauteur.

Ce jardinier avait en outre deux citrouilles d'une grosseur énorme : l'une d'elles pesait 60 kilogrammes. Ce fruit est connu à Nantes sous le nom de citrouille de l'Ile de France, d'où elle a été apportée en 1810. D'abord cultivée au Jardin des Plantes, elle a été ensuite répandue dans les environs ; une semblable cucurbacitée a été obtenue il y a deux ans par madame

Mouton, elle pesait 84 kilogrammes ; cette courge alimentaire a une forme particulière, tantôt plus large que longue et quelquefois parfaitement ronde, légèrement déprimée dessus et dessous et marquée de côtes saillantes, très-régulières. La pulpe fort épaisse est très-charnue, donne un excellent potage.

Le même jardinier a également présenté deux variétés de pommes-de-terre, dont l'une était la grosse jaune de Hollande, et l'autre la jaune oblongue comprimée, dite jaune hâtive, toutes deux fort belles.

Prosper Nerrière, jardinier, a exposé un nombre de plantes moins considérables, à la vérité, mais le choix n'en était pas moins intéressant, ainsi que l'on en pourra juger par quelques espèces relatées ci-après:

Mimosa scolopendrifolia,
Calystachis,
Cupressus australis,
Gordonia pubescens,
Gordonia lasyanthus,
Juniperus bermudiana,
Anemone arborea,
Azalea phœnicea,
Ilex crassifolia,
Calceolaria rugosa,
Calceolaria corymbosa,
Pimelea incana,
Hakea suaveolens,
Gardenia maxima,
Diosma fragrans,
Lambertia formosa,
Salvia bracteata,
Astrapœa Wallichis,
Hybiscus R. Sinensis flore pleno,
Budleja mexicana,
Grevillea rosmarinifolia,
Magnolia pumila,
Lechnaultia formosa,
Abies cuninghamia,

Et autres plantes rares. On voyait de plus, dans le même étalage, deux paniers de fruits, dont l'un de poires des meilleures espèces, et l'autre de superbes raisins chasselas.

Jean Diard, jardinier, se faisait distinguer par une collection d'environ quarante pieds d'orangers de moyenne taille, ayant des têtes de formes les plus agréables et dans une très-belle végétation, offrant à l'amateur cette vive fraîcheur, signe d'une sante vigoureuse.

Le jury a joint ses félicitations particulières aux éloges publics dont il gardera bonne note.

Jean-Baptiste Lefièvre, jardinier, a exposé, entre autres, une réunion de houx, *ilex aquifolia*, où l'on distinguait une vingtaine de variétés panachées de

diverses manières, et toutes différentes les unes des autres, en outre *un pin de la Californie*, et plusieurs paniers de poires et de raisins, dont tous les fruits étaient remarquables par leur beauté.

Pierre Fortumeau, jardinier, avait aussi un assortiment de plantes d'une très-belle fraîcheur.

Pierre Vrigneau, jardinier, avait également une belle collection.

Jean Sauvaget, jardinier, avait exposé un assez grand nombre de plantes en bon état, et surtout un diosma nouveau.

Jean Méneux, jardinier, avait compris dans sa jolie collection un *calceolaria integrifolia* d'une force extraordinaire,

Un *metrosideros lanirifolia*,

Un très-fort *rochea falcata*,

Un *fuchsia gracilis*,

Un *lantana camara discolor*, très-remarquable ;

Louis Royer, jardinier, entre autres beaux arbustes, présentait aux curieux un *aloës margaritifera major*;

Les frères Maillard, jardiniers, un joli assortiment de plantes d'ornement et d'utilité ;

Noël Tessier, jardinier, une belle collection dans laquelle on distinguait un *begonia discolor* remarquable par sa grande dimension ;

Les frères Tessier, jardiniers, une réunion à peu près complète de plantes de la saison ;

Les frères Bahnaud, jardiniers, plusieurs pieds d'orangers en aussi bon état qu'au mois de juin, et, de plus, un grand nombre d'héliotropes, de gardinias et de daphnés, d'une fraîcheur admirable ;

Visomeau et David, jardiniers, plusieurs paniers de fruits d'une grande beauté.

Amateurs.

M. Le Moyne, sociétaire et juré, a fourni sa contribution en une citrouille dite porte-manteau napolitain, qui a effectivement la forme d'une valise remplie. Ce fruit pesait 53 demi-kilogrammes.

Madame veuve Barre-Petit-Pierre, autre actionnaire, et que la Société a l'honneur de compter parmi

ses fondateurs, a bien voulu concourir à cette exposition en y envoyant une faible portion de sa riche collection. Elle présentait :

Un bignonia capensis,
Strelitzia reginæ,
Ceanothus azureus,
Hakea pugioniformis,
Hakea gibbosa,
Veronica rosea,
Lechnaultia pulchella,
Indigofera prostrata,
Plusieurs espèces de ficoïdes très-belles.

Trois citrouilles de la plus grande dimension et d'un poids considérable. Une riche corbeille contenant une multitude de fruits rares, artistement arrangés en pyramides, a fait l'admiration générale, et a excité doublement la reconnaissance de la Société, qui en a fait un don, pour elle, aussi cher qu'honorable.

M. L. Boudet, aussi sociétaire, a également extrait quelques vases de son jardin si riche en plantes de toutes espèces, tant en pleine terre qu'en pots et en serres.

Voici quelques-unes des plus remarquables qu'il a eu la bonté de mettre en évidence à ladite exposition :

Amaryllis gigantea.
Protea argentea.
Didimocarpus Rexii.
Scloranthus inconspicuus.
Bauera humilis.
Bauera rubioïdes.
Dombeia nivea.
Carolinea princeps.
Plumbago rosea.
Grevillea aquifolia.
Ardisia.
Erythrina humilis.

M. L. Boudet y avait joint quatre corbeilles contenant de superbes fruits dans les nouvelles espèces dont, aussi lui, a bien voulu faire un hommage fraternel à la Société.

M. L.-F. de Tollenare a apporté de Londres un bocal d'énormes groseilles dont il a favorisé la Société, en lui promettant l'arbrisseau même qui les produit et qu'il attend incessamment;

M. Robineau de Bougon, une corbeille de grosses nèfles, sans noyaux, provenant du *mespilus apyrena* qu'il a naturalisé dans sa terre près d'Ingrande, et dont il offre généreusement des marcottes ou des greffes et écussons;

M. A. Delabrosse, un rutabaga pesant 12 livres.

M. Gicqueau a adressé par un cultivateur de Carquefou un navet de la variété connue sous le nom de navet de Norfolk; ce navet avait plus d'un pied de diamètre.

M. Varlet a fait disposer sur une ingénieuse étagère, ou buffet de son invention, plusieurs jolis vases de plantes grasses, telles qu'aloès, ficoïdes, etc., dont l'effet était des plus agréables.

La réussite de cette première exposition, qui a été, pour ainsi dire, improvisée, a rempli et même dépassé les espérances de la Société nantaise d'horticulture, en excitant de prime-abord et d'une manière très-prononcée l'intérêt d'un public appréciateur. Elle est d'un heureux augure pour l'amélioration d'une tentative hasardée, et qui se trouve heureusement convertie, par ses succès, en une institution désormais fixement établie en sa périodicité.

Les membres du jury d'examen de la Société nantaise d'horticulture,

Hectot, *président*, Ch. Melinet, L. Bedert, Ursin, H. Courant, Le Moyne, F. Favre, J. Dubern, Dauphin.

Nantes, le 4 octobre 1829.

Société royale d'Horticulture des Pays-Bas, à Bruxelles. — Expositions publiques. — Résolution prise par le conseil d'administration de la Société royale dans la séance du 9 avril 1829.

Art. 1er. La Société royale d'horticulture des Pays-Bas fera, le 1er septembre 1829, dans la salle construite à cet effet, une exposition publique de tous les produits de l'horticulture. Cette exposition, à laquelle chacun est invité de concourir, se renouvellera tous les dix mois : conséquemment, la seconde aura lieu le 1er juillet 1830, la troisième le 1er mai 1831, la quatrième le 1er mars 1832, et ainsi de suite.

2. La Société recevra, pour ces expositions, toutes les productions horticulturales dignes d'être offertes

aux regards du public, et celles qui feront l'objet des concours dont il va être question.

3. Par suite de ces expositions, il sera décerné une médaille en argent :

1°. A celui qui aura produit à l'exposition une plante très-remarquable par la nouveauté de son introduction dans le royaume des Pays-Bas;

2°. A celui qui aura présenté la collection de plantes en fleurs la plus méritante par sa composition et sa belle culture;

3°. Au cultivateur qui, par des certificats authentiques, aura prouvé qu'il est parvenu à acclimater complétement une plante exotique qui, jusque-là, n'aurait pu braver, dans le royaume, l'intempérie des saisons: les certificats devront constater que la plante a été soumise à une expérience assez longue pour que la réussite ne puisse être attribuée au hasard;

4°. Au propriétaire de la plante dont la floraison parfaite aura réuni le plus de suffrages, eu égard aux difficultés que cette floraison aura dû faire surmonter;

5°. Au cultivateur qui aura produit à l'exposition les fruits de dessert les plus remarquables par leur beauté, leur volume ou leur nouveauté;

6°. Au cultivateur qui aura présenté un fruit de dessert dont la maturité parfaite sera le plus éloignée de l'époque où elle y arrive naturellement dans nos climats: il devra être constaté que les fruits exposés sont les résultats de la culture du concurrent;

Pour ces deux concours, la quantité exigée est celle que contient ordinairement une assiette bien garnie;

7°. Au cultivateur qui aura présenté un végétal alimentaire quelconque dont la culture aura été introduite par lui, nouvellement et avec succès, dans le royaume des Pays-Bas;

8°. A celui qui offrira un légume de table dont l'état de maturité sera le plus éloigné de l'époque naturelle;

9°. A celui qui présentera à l'exposition la collection de légumes les plus recommandables par leur rareté ou leur beauté;

10. A l'horticulteur qui aura inventé un perfectionnement quelconque, jugé éminemment utile, dans la

construction des serres ou des instrumens du jardinage. Tous ces perfectionnemens seront relatés et mentionnés honorablement au procès verbal. Les instrumens perfectionnés pourront être confectionnés aux frais de la Société : ils seront exposés aux regards du public et soumis à une judicieuse critique.

Une médaille sera offerte, comme témoignage de reconnaissance et de satisfaction, à l'auteur du meilleur écrit sur l'horticulture, publié dans l'intervalle d'une exposition à l'autre.

D'autres médailles pourront encore être décernées pour des objets d'horticulture non prévus qui paraîtront mériter des encouragemens.

4. Ces prix seront accompagnés d'accessits et de mentions honorables, en nombre au moins égal.

5. La médaille pourra être remplacée par une valeur en numéraire qui ne sera jamais moindre de 25 florins des Pays-Bas, mais que le Conseil d'administration pourra augmenter autant qu'il le jugera convenable.

L'accessit consistera en une médaille de bronze, à laquelle le conseil pourra joindre, s'il y a lieu, une somme en argent.

La mention honorable consistera dans l'insertion au procès-verbal avec publication.

6. Sous aucun prétexte, les plantes appartenant à la Société royale d'horticulture ne pourront figurer aux expositions autrement que comme objets de décoration.

7. Quatre jours avant l'exposition, chaque concurrent devra adresser au conseil d'administration, par l'intermédiaire du secrétaire, une liste exacte des objets qu'il se propose d'envoyer au concours. Il joindra à sa liste le nom d'une personne qu'il désirera voir au nombre des juges de ces concours.

8. Le conseil dressera un tableau de tous ces noms, avec ceux des personnes qui les auront choisis. Ce tableau sera placé dans le salon d'exposition.

9. Il y aura pour tous les concours neuf juges, avec un pareil nombre de suppléans.

10. Les juges et les suppléans seront pris dans le tableau des candidats proposés par les concurrens; ils

seront désignés dans l'ordre que leur donnera le nombre des suffrages, et en cas de parité, dans l'ordre alphabétique.

11. Si l'un des juges se trouvait, comme partie, dans le cas de récusation, son suppléant serait appelé à remplir ses fonctions.

12. Les vainqueurs seront proclamés au moment même du jugement. La Société ne s'immisce en rien dans les opérations des juges ; le conseil d'administration seul est présent pour décider les points de contestation, s'il s'en élevait, ou pour statuer sur des cas non prévus.

13. Dès qu'un objet aura été mentionné par un concours, il se trouvera, de fait, exclu de tous les autres.

14. L'exposition deviendra publique immédiatement après les opérations des juges ; elle durera trois jours, à des heures fixées par le conseil. Chacun y sera admis sur la simple exhibition du catalogue des objets exposés, lequel tiendra lieu de carte d'entrée. En cas d'affluence, les membres du conseil prendront les mesures le plus en harmonie avec les bienséances et la conservation des objets exposés.

15. Les objets destinés à l'exposition seront soignés par les employés de l'établissement, sous la direction du conseil d'administration, qui en sera responsable jusqu'au moment de la remise à leurs propriétaires. Pendant la saison rigoureuse, la salle d'exposition, attenante aux serres de l'établissement, sera elle-même convertie en une vaste serre suffisamment échauffée par la vapeur.

16. Le jour qui suivra l'exposition, les objets qui la composaient seront remis à leurs propriétaires ou fondés de pouvoirs, en échange du récépissé desdits objets.

17. Les propriétaires qui désireraient vendre à l'encan tout ou partie des objets exposés devront en manifester l'intention et désigner ces objets sur la liste qu'ils enverront au secrétaire. Le conseil prendra les mesures convenables pour que cette vente se fasse avec le plus d'avantages et le moins d'abus possible.

Les membres du conseil d'administration de la So-

ciété royale d'horticulture des Pays-Bas : le baron DE WELLENS, bourgmestre de Bruxelles, DRAPIEZ, VAN GHEEL, le baron VAN VOLDEN, MEEUS-WOUTERS.

Certifié conforme aux registres des délibérations de la Société.

DRAPIEZ, *secrétaire.*

Exposition de la Société d'Horticulture de Worcestershire.

Parmi la grande quantité de fruits magnifiques de toute espèce qui figuraient à cette exposition, on remarquait un ananas du jardin de la marquise de Downshire qui pesait 10 livres 11 onces.

SOCIÉTÉ D'HORTICULTURE DE MONS.

Troisième exposition, les 14, 15 *et* 16 *juin* 1829.

Le 14 juin 1829, SA MAJESTÉ, ayant daigné visiter le salon de Flore de la Société d'horticulture, a bien voulu s'inscrire au nombre de ses membres, et permettre que la Société prît le nom de SOCIÉTÉ ROYALE D'HORTICULTURE.

La salle d'exposition offrait aux yeux des amateurs et des curieux 497 plantes.

Le prix destiné à la plante la plus remarquable par la beauté de sa fleur, sa culture soignée, ou sa récente introduction, a été décerné au *lilium longiflorum*, de la collection de M. GOSSART, vice-président, et le premier accessit à un *erythrina crista galli*, exposé par M. DETROYES; le second accessit a été gagné par un *cactus speciosus*, exposé par M. COPPÉE-DELPATURE.

Le prix destiné à la plus belle collection de plantes a été décerné à celle de M. B. NEVE, d'Ath, et l'accessit à la collection de M. BRUNIN.

BIBLIOGRAPHIE.

ALBUM *des plantes indigènes de France, ou Botanique élémentaire à l'usage des jeunes personnes*; par MM. LEFEBURE et LEFORESTIER.

Cet ouvrage n'est pas du nombre de ceux qui rebu-

tent, qui effarouchent par leurs termes techniques et barbares, par leur abstraction et leur sécheresse, les personnes qu'une vocation irrésistible n'entraîne pas vers la connaissance des plantes. Ses auteurs ont bien senti qu'en parlant aux dames, dont la sensibilité est exquise, dont l'oreille est si délicate et dont l'entendement a tant de vivacité, il ne fallait pas s'apesantir sur de lourdes et obscurs définitions, et leur tracer des règles arides, nombreuses, accompagnées, selon l'usage, d'exceptions encore plus nombreuses; ils ont cru, au contraire, qu'en parlant de fleurs aux dames, c'était mettre en rapport ce qu'il y a de plus aimable, de plus intéressant, de plus gracieux dans la nature, et qu'il fallait pour établir ce rapport n'employer que des moyens doux, exempts de fatigue, de tension et de dureté. Les auteurs ont cru trouver ces moyens en extrayant des méthodes de Tournefort, de Linnée et de Jussieu, les caractères des fleurs les plus apparens, les plus faciles à saisir, et en en composant une méthode nouvelle, attrayante, séduisante même par sa simplicité, sa clarté, est propre à donner aux dames la connaissance de l'harmonie admirable qui règne parmi les fleurs.

Au moyen de cet *Album* dont il a déjà paru deux numéros, les dames pourront apprendre à connaître les fleurs avec la même facilité qu'elles apprennent à connaître la position de toutes les régions de la terre, en jetant les yeux sur une carte géographique, ou sur un globe bien fait.

L'ouvrage entier sera composé de douze livraisons, comprenant sept à huit cents figures de fleurs indigènes. Le prix de chaque livraison colorié est de 3 fr. et de 1 fr. 50 cent. non coloriée. On souscrit à Paris, chez les auteurs, Petite rue Taranne, n°. 11.

Collection de Dahlia (Cav.) *ou* Georgina (Wild.) *qui ont fleuri en* 1829 *à Genève, dans le Jardin de M.* J. Wallner, *membre des Sociétés royales d'horticulture de Paris, de Bruxelles et de Lille; de la*

Société helvétique des sciences naturelles, de celle de botanique et d'agriculture de Gand, etc.

On sait que M. Wallner cultive les dahlias avec prédilection depuis long-temps; que sa collection s'enrichit chaque année, non-seulement de ses propres semis, mais encore de tout ce qui apparaît de beau en Angleterre, en France et en Belgique. Tous les amateurs qui ont vu cette collection assurent qu'elle ne contient rien qui ne soit très-beau.

M. Wallner vient de publier le catalogue de sa collection qui se monte à 754 espèces, divisées en 23 séries basées sur les couleurs des fleurs. Chaque série est encore subdivisée en quatre parties, par les lettres A, B, C, D, représentant selon l'ordre de ces lettres le degré de mérite de chaque espèce, d'après l'opinion de M. Wallner. Ainsi en jetant les yeux sur la série des pourpres, par exemple, dans le catalogue, on juge de suite que l'espèce précédée d'un A est plus méritante que celle précédée d'un B, selon l'opinion de M. Wallner. Ensuite au moyen d'abréviations ingénieusement combinées, chaque espèce est décrite en une seule ligne, ce qui est un avantage précieux pour un catalogue, avantage dont M. Wallner donne le premier exemple, et que nous conseillons aux personnes qui publient aussi des catalogues d'imiter dorénavant.

Collection de Pélargonium (Geranium Lin.) *qui sont cultivés à Genève dans le Jardin de* M. J. Wallner.

Le genre pélargonium est certainement l'un des plus intéressans que puissent cultiver les amateurs pour la beauté et pour la variété des fleurs, et pour la facilité d'en obtenir continuellement de nouvelles variétés plus belles les unes que les autres. Aucune collection n'est aussi considérable en ce genre que celle de M. Wallner. Son catalogue en contient 986 espèces ou variétés, toutes nommées soit d'après M. Wallner lui-même, soit d'après différens auteurs.

La collection de Camellia de M. Wallner s'élève à 103 espèces, et celle de Chrysanthemum indicum,

(*anthemis grandiflora.*) à 56 espèces ou variétés; de sorte que le jardin de M. Wallner, à Genève, offre aux amateurs une mine extrêmement riche où ils peuvent s'assortir en dahlia, pélargonium, camellia et chrysanthemum.

Essai sur les Roses, par M. VIBERT; *troisième livraison, traitant de la culture et de la conservation des* BENGALES *et* NOISETTES. (Paris, chez Mme. Huzard, libraire, rue de l'Eperon, no. 7.)

Cette brochure de 74 pages, renferme tout ce qu'il faut savoir pour cultiver les Bengales et les Noisettes avec succès. Aucun auteur en France n'étant plus capable que M. Vibert de traiter ce sujet avec la perfection que réclame l'état de nos connaissances, nous devons nous borner à dire que ce troisième *Essai sur les Roses* ne peut manquer d'être aussi bien accueilli des amateurs que les précédens.

La Maison de Campagne, par Mme. AGLAÉ ADANSON. *Troisième édition, enrichie d'une grande quantité d'articles nouveaux et de corrections importantes.* (Paris, Audot, libraire, rue des Maçons-Sorbonne, n°. 11. 2 vol. in-12 avec fig. Prix : 7 f.

Dans le prochain Numéro, nous nous ferons un devoir et un plaisir de rendre un compte détaillé de cet ouvrage, dont un volume est consacré à la culture des jardins.

BIOGRAPHIE.

Le 28 août 1829, Félix Delahaye, horticulteur très-distingué, a payé à la nature le tribut que chacun de nous est condamné à lui payer un jour. Fils d'Abraham Delahaye, il était né en mai 1767, à Caumont (Seine-Inférieure), dans une ferme que son père faisait valoir. A l'âge de 17 ans, il entra comme élève jardinier chez M. Varin, directeur du jardin botanique de l'académie de Rouen, où il fit des progrès si rapides, qu'en 1789, le célèbre professeur Thouin le jugea digne d'occuper la place de jardinier-chef de l'école de botanique du Jardin du Roi à Paris. Après avoir rempli les fonctions de cette place avec distinction, et avoir profité de tous les moyens d'instruction qu'offrent le Jardin du Roi et la réunion des plus habiles professeurs qui y sont attachés, le gouvernement l'a nommé botaniste-jardinier en chef d'une expédition autour du monde à la recherche de l'infortuné La Peyrouse, commandée par d'Entrecasteaux. Delahaye s'est embarqué à Brest le 28 mai 1791, et n'est revenu en France qu'en 1797.

Pendant ce long et pénible voyage, dans lequel la plupart de ses compagnons périrent, Delahaye fit des collections immenses dans toutes les branches de l'histoire naturelle. Il a rapporté vivant le précieux arbre à pain, *artocarpus incisa*, dont le fruit, gros comme un melon, est la principale nourriture des habitans de plusieurs îles de la mer du Sud, et que l'on a depuis transporté à Cayenne, où il s'est parfaitement naturalisé, et pourrait être d'une grande ressource pour la colonie si elle savait en profiter.

En 1798, Delahaye fut nommé jardinier en chef des pépinières du gouvernement à Versailles, d'où il passa, en la même qualité, chez l'impératrice Joséphine, à la Malmaison, en 1805. Il aurait été difficile de trouver un homme aussi capable que lui pour diriger les travaux, recevoir, utiliser, embellir, multiplier et conserver la prodigieuse quantité de végétaux qui affluaient à la Malmaison, et dont le jardin devint

en peu de temps, sous la direction de cet habile horticulteur, le plus beau et le plus riche de l'Europe, en plantes rares et précieuses.

Dès en quittant les pépinières du gouvernement pour aller diriger les jardins de la Malmaison, Delahaye avait formé, à Versailles, une pépinière pour son compte, et dans la vue d'assurer une existence à sa femme et à ses enfans, au cas de quelque revers de fortune. Après la mort de Joséphine, arrivée en 1814, Delahaye se retira dans sa pépinière à Versailles, devenue florissante par les soins de sa femme, dont le goût pour la culture ne le cédait guère à celui de son mari; alors il donna une plus grande extension à son domaine, et en fit l'établissement horticultural et commercial le plus riche de Versailles.

Parvenu à une honnête aisance, Delahaye vivait en paix au milieu de sa famille; aimé et chéri d'une épouse vertueuse, adoré et respecté de ses enfans, il était heureux quand la mort impitoyable est venue l'enlever de la douce position qu'il avait gagnée à la sueur de son front pendant quarante années d'étude et de travaux.

Qu'il me soit permis de jeter quelques fleurs sur la tombe de cet homme de bien, qui fut d'abord mon maître, ensuite mon compagnon d'étude et mon ami. Le même goût pour les plantes et pour les voyages nous ont portés tous deux au delà des mers, sur des terres étrangères, souvent inhospitalières, où nous courions en même temps les mêmes dangers, quoique séparés l'un de l'autre par des milliers de lieues. De retour enfin dans la mère patrie, qu'on n'aime jamais mieux que lorsqu'on en est éloigné et que l'on craint de ne plus la revoir, notre ancienne amitié s'est encore fortifiée par le récit de nos aventures et des remarques que nous avions faites. La justesse de son esprit, sa sensibilité pour le malheur, son intègre probité, rendaient sa conversation instructive, en même temps qu'elle mettait la dignité de son caractère à découvert sans qu'il s'en aperçût. Je ne le quittais jamais sans l'aimer et l'estimer davantage.

O mon ami! si du séjour de paix où ta belle âme s'est

élancée, il lui est permis de lire encore dans le cœur de ton inconsolable famille et dans le mien, ton bonheur ne peut être parfait que dans l'espérance que nous irons bientôt te rejoindre pour ne plus nous séparer.

POITEAU.

Collection d'objets d'histoire naturelle, composée de choses rares et curieuses en botanique, minéralogie, conchyliologie, et d'objets à l'usage des sauvages des mers du Sud, préparée et récoltée par feu DELAHAYE, *botaniste-cultivateur, ayant été attaché à l'expédition de d'Entrecasteaux, envoyée à la recherche de La Peyrouse.*

Cette collection, à laquelle l'auteur a consacré tous ses soins et ses veilles, étant dans le plus bel état, sa famille, persuadée qu'elle peut être d'une grande utilité pour la science, fait un appel aux savans et aux amateurs en la leur offrant.

Elle se compose :

1°. D'un grand Herbier composé de 12 à 13,000 plantes indigènes et exotiques, toutes nommées et classées d'après la méthode de Jussieu. Elles sont desséchées avec le plus grand soin ; les échantillons sont en double, et très-souvent en triple, tous grands et bien caractérisés. Ils sont placés entre deux feuilles de papier, avec indication des genres, des ordres et des classes ; le tout dans des cartons de même format.

Dans le grand voyage que fit l'auteur, il ne négligea rien pour faire de belles récoltes, dont il fit une réserve qui donne du prix à sa collection. Appelé à diriger de grands établissemens d'horticulture, il ne manqua pas, par amour pour la science, d'en continuer l'augmentation.

2°. D'un petit Herbier composé à peu près de 2,000 plantes extraites par l'auteur du grand Herbier ; ce petit Herbier n'est pas moins bien préparé que le grand.

3°. Une collection de graines, toutes bien conservées et parfaitement caractérisées ; un grand nombre proviennent du voyage, et peuvent être d'autant plus utiles à la science, qu'elles tiennent encore à des parties des individus sur lesquels elles ont été cueillies.

4°. 64 livraisons de liliacées de Redouté, figures coloriées, avec texte, grand in-folio, beau papier.

5°. 20 livraisons des plantes rares du jardin de Malmaison, par Ventenat et Redouté, figures coloriées, avec texte, grand in-folio, beau papier.

6°. Une collection de minéraux et coquilles provenant du voyage.

7°. Des ustensiles de ménage, instrumens de musique, armes, habillemens et ornemens des sauvages des diverses contrées des mers du Sud.

Les personnes qui seraient amateurs de cette collection, sont priées de s'adresser à madame veuve DELAHAYE, *rue Saint-Symphorien*, n°. 6, *à Versailles, dép. de Seine-et-Oise.*

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE

JUILLET 1830.

AVIS IMPORTANT AUX PÉPINIÉRISTES

QUI PUBLIENT DES OUVRAGES AVEC PRIX COURANS.

Affranchissement du timbre accordé aux catalogues avec prix courans concernant l'agriculture et l'horticulture.

On avait pensé que ces catalogues ne pouvaient pas jouir de l'exemption du timbre accordée par l'article 76 de la loi du 23 mars 1817, et par l'article 83 de celle du 15 mai 1818, en faveur des annonces, prospectus et catalogues d'objets relatifs aux *sciences* et aux *arts*.

On ne peut révoquer en doute que les annonces D'ARBRES ET DE PLANTES INDIGÈNES ET EXOTIQUES, en propageant la connaissance et les moyens de multiplication de ces produits de l'industrie rurale, ont un rapport immédiat avec l'agriculture ou l'*art* de cultiver la terre, d'établir ou diriger les jardins, d'en accroître et améliorer les produits.

L'assujettissement au timbre ne pourrait donc être motivé que sur les *prix courans* énoncés dans ces imprimés, et par la considération qu'ils ne sont établis que dans l'intérêt particulier de celui qui les fait distribuer; mais il faut remarquer que l'énonciation des prix se trouve presque toujours sur les catalogues de livres, sur ceux de peinture et sculpture, et qu'ils sont néanmoins exempts du timbre. Il en est de même des catalogues d'arbres et de plantes dont la description et la culture intéressent puissamment l'histoire des sciences naturelles et de la botanique.

Ainsi, les propriétaires d'établissemens ruraux et d'horticulture peuvent faire distribuer par la poste des imprimés non timbrés, contenant le catalogue et les prix courans des arbres et plantes qu'ils cultivent et dont ils font commerce.

Cet avantage résulte d'une délibération du conseil d'administration de l'enregistrement et des domaines du 27 mars 1829, confirmée par une décision du ministre des finances du 13 avril suivant, l'une et l'autre relatées dans le n°. 1133 du Journal de l'Enregistrement et des Domaines. Le commerce et les propriétaires jouiront également de ce nouveau bienfait accordé au premier des *arts* par une administration éclairée. (*Extrait des Annales de l'Institut royal horticole de Fromont*, tom. 2, p. 63.)

CULTURE.

Sur la culture de l'ananas sans pots dans les jardins potagers royaux de Nymphenburg, par Joseph Lang, jardinier du roi de Bavière.

Dans le cours du mois de mars dernier, j'ai fait faire une couche de deux pieds de fumier de cheval sur laquelle on a mis deux pieds de terreau. Le terreau ayant atteint une certaine température, j'y plaçai des plantes que je pris dans la serre chaude, qui montraient déjà leurs fruits, et qui sont maintenant pleins de vigueur.

On fait des trous dans ce terreau, qui contient deux parties de riche terre noire et une partie de terre de bruyère, mêlée d'un peu de fumier de mouton; on dépote ensuite les plants, ayant bien soin de conserver la terre autour de la racine; on les place dans les trous, et on aplatit ensuite le terreau dessus. Lorsqu'on a planté une rangée (un châssis peut contenir vingt-quatre plants, formant six rangées dans la largeur de la couche), on place au pied de la tige, autour de la racine, un peu de bouse de vache vieille de quelques années, assez pourie et pas trop humide. Quand la chaleur de l'engrais diminue, ou que les rayons du soleil sont moins directs, la fraîcheur qui

règne dans nos climats rend nécessaire d'allumer les poëles et de conserver une chaleur de 14° à 16° Réaumur, ou 63 à 68 de Farhenheit. En été, ces plantes peuvent supporter de 30° à 36° Réaumur, ou 99 à 113 Farhenheit, et si le soleil devient trop chaud, on donne seulement quelques heures d'ombre, en plaçant sur les châssis des branches de sapin ou des paillassons de roseau.

En juillet, ou au commencement d'août, et lorsque cela devient nécessaire, on arrose les plantes avec de l'urine de vache, dans laquelle on a mis moitié eau, et ensuite on arrose les feuilles avec de la belle eau de rivière.

Lorsqu'au milieu de l'été une journée a été bien chaude, on arrose un peu les plants avec de l'eau de rivière le soir, avant que les châssis soient couverts, ce qui produit une vapeur, pendant la nuit, favorable aux fruits, et donne aux plantes une apparence de propreté.

Lorsque le plant a donné des fruits, ce qui arrive en août ou septembre, on n'y touche plus, si ce n'est pour casser les feuilles de la tige principale à l'endroit où le fruit a poussé, afin de donner plus d'air et de jour aux nouveaux jets ou rejetons. J'ai souvent pris de trente à quarante rejetons sur un vieux pied. Vers le mois d'avril, on éclaircit les rejetons en laissant les plus beaux : on met les autres en pots, s'ils ne paraissent pas avoir plus de deux ou trois ans ; alors on remue la terre (opération un peu difficile), et l'on met du nouveau fumier de vache ou de mouton autour des pieds. Durant les mois d'été, on les arrose, comme je l'ai dit plus haut. Si on s'aperçoit qu'en automne les plants, après avoir donné leurs fruits, ne paraissent pas en aussi bon état qu'on pourrait le désirer, on les reporte avec le plus grand soin, en prenant bien toute sa motte, dans une autre couche, faite comme la première, excepté qu'on met de plus un peu de sable autour du pied de la plante, après quoi on les traite comme ci-dessus. Pendant l'hiver, la température peut être de 8 à 10° de Réaumur, ou de 45 à 50° Farhenheit : on ne doit pas craindre que

les plants souffrent à ce degré, parce qu'on peut les laisser couverts et qu'ils ne commencent à pousser qu'en février. Les pieds ayant des fruits, peuvent rester trois ans à la même place ; et j'en ai vu plusieurs fois qui ont produit de trois à six fruits dans chacune de ces trois années, pesant chacun une livre ou deux (livre de 14 onces). J'appelle cela la culture naturelle de l'ananas, parce que l'on voit sur le même plant de gros fruits et de plus petits, les uns murs, d'autres à moitié murs, verts ou en boutons.

Il est une une espèce d'ananas que je rentre en serre pendant l'hiver, après l'avoir fait végéter sur couche pendant l'été ; et une autre espèce appelée *ananas de la reine* qui traitée de la même manière montre son fruit à l'âge de quatorze mois. On les transplante plusieurs fois, et on les tient toujours l'été dans un fond chaud, ombragés, arrosés au pied et sur la plante. En mars, ceux qui ne montrent pas de fruits, sont transplantés avec leurs mottes dans de larges pots. Le fond du pot doit être toujours couvert de bouse de vache un peu pourie, et le pied de la plante entouré de sable et de fumier de mouton ; les plantes sont soutenues par des tuteurs, et enterrées dans le tan ; le fumier se trouve par ce moyen couvert de tan au lieu de terreau. Si la couche est trop chaude, on n'enterre les pots qu'à moitié, et souvent qu'au tiers, afin de ne pas brûler le terreau ; on ne les enterre complétement que lorsque la température est au degré où elle doit être. En octobre, on transplante en serre chaude les pieds, qui, au mois de mai, étaient restés enterrés dans la couche. En hiver, lorsque la journée est belle, on arrose plusieurs fois les plus larges pieds, et plus souvent ceux qui ont des fruits, ou qui promettent d'en porter, afin de ne point arrêter leur pousse, parce que la chaleur constante de la serre les sèche considérablement. Dans les serres où sont les pieds plus forts qui donnent fruits au printemps, la température doit s'élever à 16° Réaumur, ou 68 Farhenheit. Dans les serres où sont les plus jeunes pieds, la température ne doit être que de 10° Réaum., ou 54 Farhenheit. Le rejeton pris sur une tige-mère

porte fruit dans la deuxième année, souvent dans la première ; il est bon d'avoir toujours un grand nombre de ces plantes, afin d'obvier au manque de fruits.

Ce mode de culture m'a montré que le fond chaud n'est pas indispensable à la pousse de l'ananas, puisque j'en ai conservé quelques-uns trois ou quatre ans dans la même couche, et dans la dernière année la température du fumier ou du tan était au même degré que l'atmosphère ou la terre naturelle, ce qui n'empêchait pas que mes plantes ne fussent ornées des plus beaux ananas. Ce mode me montre encore que l'on peut obtenir des fruits mûrs sans que les plantes soient dans des pots, mais seulement dans des couches, telles que je les ai décrites plus haut, toute l'année ; c'est ce que je puis prouver par les tables que j'ai faites ces cinq dernières années, et qui attestent que j'ai fourni des fruits de ces couches chaque mois de l'année pendant tout ce temps.

Observations sur la culture des melons.

On voit encore beaucoup de jardiniers charger leurs couches, non-seulement avec du terreau pur, mais encore avec le même terreau pendant plusieurs années ; il y en a d'autres qui les chargent avec de la terre, mais toujours avec la même terre, parce qu'ils font toujours leurs couches dans le même endroit de leur jardin : ni les uns ni les autres n'obtiennent jamais de très-beaux melons, parce que d'une part le terreau seul est trop léger et souvent trop sec pour que les melons puissent pousser dedans avec vigueur, et que de l'autre part, en employant toujours la même terre, les melons n'y trouvent bientôt plus la nourriture nécessaire à leur plus grand développement.

Depuis qu'on cultive certaines plantes en terre de bruyère, on a eu occasion de remarquer que la terre légère convient aux plantes qui ont les racines courtes, nombreuses, très-menues, ou comme on dit *chevelues*, et que la terre qui a de la consistance convient aux plantes dont les racines sont longues, peu nombreuses et plus grosses : on a remarqué aussi que la terre légère tend à faire multiplier les racines aux dépens de

leur grosseur et de leur longueur ; qu'elle réussit à opérer ce changement sur certaines plantes, et qu'elle ne réussit pas sur d'autres. Le melon, et probablement toutes les cucurbitacées, sont dans ce dernier cas ; leurs racines ne forment pas de chevelu dans le terreau ni dans la terre de bruyère ; elles ne s'y ramifient pas aux dépens de leur longueur ; enfin la terre légère n'a pas d'influence sur elles. Ne peut-on pas conclure de là qu'elle ne leur convient pas dans leur état adulte? Si nous appelons l'expérience à l'appui de ce raisonnement ; si nous nous transportons chez les nombreux jardiniers de Paris qui cultivent les melons, nous verrons constamment que ce sont ceux qui emploient la terre la plus substantielle qui obtiennent les plus gros fruits.

D'après ces considérations, jointes à celle de la température du climat de Paris, je pense que la terre la plus convenable à la culture des melons doit être composée de

1/3 de terre normale,

1/3 de terreau neuf fait avec du fumier de cheval et du fumier de vache,

1/3 de bonne terre de potager plus légère que forte, le tout bien mélangé et bien divisé.

Quand la terre du jardin est déjà de bonne qualité, il suffit d'y mélanger un tiers de terreau neuf pour la rendre plus perméable aux racines, d'en mettre 9 ou 10 pouces d'épaisseur sur les couches sourdes, de bien labourer et ameublir les sentiers avant de les recouvrir de litière, afin que les racines des melons puissent s'y étendre si les couches sont étroites, car ces racines s'allongent naturellement beaucoup et passent volontiers d'une couche à l'autre.

Quand on peut changer la culture des melons de place chaque année, on doit toujours la mettre dans l'endroit où la terre est de meilleure qualité, afin d'avoir moins d'amélioration à y faire ; on doit la fumer amplement l'année avant d'y établir cette culture, et même n'y mettre pendant cette année que des plantes qui usent peu la terre ; trois endroits suffisent.

c'est-à-dire que les melons reviendront à la même place tous les trois ans.

Dans les petits jardins on est obligé de cultiver les melons toujours à la même place, dans un lieu abrité appelé *melonière*, et c'est ordinairement là qu'on ne les plante que dans du terreau plus ou moins usé, et où par conséquent on n'obtient que de petits melons. Pour en obtenir de gros, il faudrait charger les couches avec un compost semblable à celui indiqué plus haut, en supprimer un tiers chaque année que l'on remplacerait par un tiers de nouveau mélangé avec les deux tiers restans.

ENGRAIS.

Extrait de la Revue Britannique (*Juillet* 1828, p. 173).

Des engrais salins. — « Les jardiniers et tous ceux » qui cherchent à obtenir des légumes ou des fruits » de primeur pourraient peut-être profiter de l'expé- » rience suivante, qui a constaté un fait déjà certain, » que les plantes, sur un terrain préparé avec le sel » commun, souffrent rarement du froid et des chan- » gemens subits de l'atmosphère. La moitié d'une » planche de Pois de primeur semés dans un jardin du » Worcestershire avait reçu du sel pour engrais, le » reste de la planche, du fumier ordinaire : sur la » partie qui avait reçu du sel, et dans la proportion » d'environ 20 boisseaux par acre, les Pois furent ré- » coltés trois semaines avant les autres, et rapporte- » rent cinq ou six fois autant. »

ACCLIMATATION.

Acclimatation du Begonia piscolor *et greffe du* Cactus speciosus : *par* M. Millet, *d'Angers, membre de plusieurs sociétés savantes.* (Extrait des Annales de la Société d'horticulture, juin 1830.)

Il est hors de doute que c'est rendre à l'horticulteur un service signalé que de trouver les moyens de lui épargner des soins et des dépenses pour la conservation des végétaux exotiques. Parmi les expédiens

propres à atteindre ce but, celui de l'acclimatation, par les avantages qu'il présente, m'ayant paru mériter une sorte de préférence, je croirais qu'il serait avantageux de le recommander aux investigations des horticulteurs ; et comme il est bon de donner l'exemple de ce que l'on avance, voici, sous ce rapport, le résultat d'un de mes essais.

A l'automne de 1818, je confiai à la pleine terre de bruyère quelques bulbes axillaires du Begonia discolor, H. K.; dès le commencement du printemps suivant, ces bulbes commencèrent à pousser, et, au mois de septembre, ils donnèrent leurs premières fleurs; mais ce n'est volontiers qu'à leur seconde année que ces plantes se montrent dans toute leur beauté, en présentant leurs longues et larges panicules étalées, qui ne cessent de produire leur effet qu'à l'époque des premières gelées, qui bientôt font aussi disparaître la tige ; mais la racine, qui est un tubercule, se conserve en terre pour l'année suivante.

Depuis l'époque de cet essai (1818) jusqu'à celle où nous nous trouvons (1830), cette plante, originaire de la Chine, et que l'on ne cultive encore qu'en serre chaude, s'est tellement multipliée et accoutumée dans mon jardin, que malgré les binages, quoique légers, et le peu de précaution que l'on prend pour la cultiver, elle ne cesse de se reproduire tous les ans, tant par les vieux pieds que par les bulbes axillaires qu'elle donne en abondance. La place qu'elle occupe au bord des massifs de terre de bruyère, produit un effet des plus agréables par le mélange de ses feuilles et de ses fleurs avec celles des arbustes voisins.

Ainsi, cette plante vivace, qui commence maintenant à pousser dans mon jardin, ainsi que dans ceux de plusieurs amateurs et jardiniers d'Angers, auxquels j'ai fait part de mon essai, doit être regardée comme parfaitement acclimatée, puisqu'elle a résisté à deux hivers consécutifs, dont le dernier surtout nous a donné jusqu'à 15 degrés au-dessous de zéro du thermomètre de Réaumur, et qu'en outre elle se multiplie d'elle-même, comme le font les plantes indigènes, mais avec cette différence seulement, qu'elle ne se repro-

duit que par ses bulbes ; mais cette manière d'être ne se retrouve-t-elle pas parmi quelques-unes de nos plantes de France ? tel est, par exemple le *Poa bulbosa*.

Le Begonia discolor est au nombre des plantes dont les racines tendent à sortir de terre, et au bout de deux années celles de cette plante sont déjà à fleur de terre. Cette circonstance, ainsi que celle que présentent ses bulbes axillaires, qui tombent jusqu'à terre sans être aucunement abritées ni altérées pendant l'hiver, peuvent encore servir à faire connaître combien cette plante est peu sensible au froid et par-là donner à penser qu'on peut la cultiver en pleine terre dans toute l'étendue de la France.

Le Begonia tuberosa, produisant aussi des bulbes axillaires, pourrait peut-être s'acclimater de la même manière.

Je n'ai pas été aussi heureux dans l'essai suivant, fait sur le Cactier élégant, *Cactus speciosus*, Bomp. Cette plante, que je risquai au froid des hivers de 1828, 1829 et 1830, avait bien passé le premier de ces hivers sans aucun abri ; mais il est à remarquer que cette saison avait été assez douce : ces mêmes individus, soumis à la même expérience, pendant l'hiver de 1829, n'ont pu résister au froid qu'il nous donna. Une troisième tentative, pour l'hiver de 1830, a eu le même sort ; nos 15 degrés de froid ont été plus que suffisans pour faire perdre l'espoir d'aucun succès.

Le Cactus speciosus, quoique d'une culture facile et d'un port élégant lorsqu'il est soutenu par un tuteur, ne produit pas néanmoins un aussi bel effet que lorsqu'il a été greffé sur l'un ou l'autre des Cactus peruvianus, exagonus ou cylindricus : on peut s'en faire une juste idée en voyant des sujets greffés de la sorte, soit au Jardin des plantes d'Angers, ou bien chez quelques jardiniers de notre ville et dont l'existence date de plusieurs années.

Pour réussir à pratiquer cette greffe, dont je ne connais pas l'inventeur, on coupe le sujet transversalement et à la hauteur qu'on le désire ; on y pique dans la partie charnue, et au moyen d'un avant-trou pratiqué avec la pointe du couteau, deux ou trois

tiges simples du Cactus speciosus, que l'on oppose ou que l'on place en triangle ; l'aliment abondant et convenable que ces greffes reçoivent du sujet les fait bientôt pousser et prendre une grande extension. Ces tiges, qui ne tardent pas à porter fleur, sont toujours d'un vert plus pur que venues franc de pied, ce qui ajoute encore à l'élégance de la plante, dont les rameaux retombent comme ceux du Saule-pleureur.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Destruction des cochenilles de l'Ananas ; par W.-M. Murtrie. (*Gard. Mag.*, février 1829, pag. 57).

Quoique la recette indiquée à la fin de l'article *Ananas*, dans le Bon Jardinier, nous paraisse la plus simple et la plus infaillible de toutes celles proposées jusqu'à ce jour, pour détruire les *coccus* qui vivent sur l'Ananas, sur les liliacées et sur toutes les plantes cultivées en serre, nous croyons cependant devoir transcrire ici celle de M. Murtrie, parce qu'il paraît qu'on n'en connaît pas de meilleure en Angleterre.

On fait dissoudre une livre de savon dans environ dix livres d'eau ; après avoir soigneusement brossé les feuilles et enlevé deux ou trois pouces de la terre des pots, on lave les Ananas avec cette liqueur, et on les saupoudre immédiatement d'un mélange pulvérulent, parties égales de soufre et de suie dans lequel on répand une demi-once de camphre pulvérisé.

Sur la destruction des punaises et des pucerons sur les Ananas ; par M. James Dall.

Lorsqu'en 1808 j'arrivai à la place que j'occupe, je trouvai les Ananas couverts de punaises et de pucerons ; j'eus à l'instant recours à la recette de M. W. Nicol, l'une de mes anciennes connaissances, avec la différence qu'au lieu d'employer 2 livres de savon comme il le recommande, j'en usai 4 livres. De sorte que mon mélange était composé de 4 livres de savon doux, 2 livres de fleur de soufre, 1 livre de feuilles de tabac et de noix vomique, le tout bouilli dans 8 gallons d'eau de pluie (environ 38 litres français). Après

avoir tiré les plantes hors de leurs pots et secoué les racines, je les ai bien lavées avec ce mélange; j'en ai lavé aussi le bois et même les vitres dans l'intérieur des serres et des couches; je passe sur les murs et les tuyaux un autre mélange de chaux et de soufre.

Après avoir mêlé de nouveau tan avec l'ancien, et passé le tout au tamis; je remis les plantes dans leurs pots, et les enterrai de nouveau comme elles étaient avant.

Depuis ce temps, je ne vis plus aucune punaise, mais les pucerons n'étaient pas entièrement détruits; car, vers la fin de l'été suivant, j'en trouvai quelques-uns sur les plantes. Après plusieurs expériences, j'empêchai bien ces insectes de devenir très-nombreux, mais je ne pus les détruire complétement.

La première semaine de janvier 1817, je fis une forte couche de feuilles dans un châssis. Je choisis ensuite de mes petites plantes autant qu'il en fallait pour remplir ce châssis, et je pris celles qui étaient le plus couvertes de pucerons. Après les avoir retiré des pots, j'en secouai le terreau, je les lavai avec un mélange glutineux fait de 2 livres de savon doux et 3 gallons d'eau de pluie, (14 litres français environ). Après les avoir ainsi mouillées, je les saupoudrai complétement de fleur de soufre, et surtout dans le cœur et les angles des feuilles : je les remis alors dans leurs pots, et les plaçai dans le châssis ci-dessus mentionné. A la fin du mois suivant, j'eus la satisfaction de voir les plantes pousser librement et pas la moindre apparence de puceron. Je me déterminai alors à arranger ainsi les autres pieds, mais avec cette petite différence que, comme je n'aimai pas la couleur jaune du soufre, je mêlai ensemble, en parties égales, de la fleur de soufre et du soufre vif, ce mélange étant à peu près de la couleur des feuilles, je continuai ainsi de nettoyer les autres petites plantes avec le mélange ci-dessus décrit, les couvrant ensuite de soufre, mêlé de même que j'avais fait en janvier.

Pour les plantes plus avancées, j'ôtai seulement du terreau de la surface des pots, je les lavai ensuite et

saupoudrai, comme je l'ai déjà dit, et je remplis de nouveau avec du terreau frais.

Pendant que je nettoyais et sulfurais les plants, on passait le tan au tamis, et on en mêlait du frais pour remplacer la poussière qui passait, et je replaçais ensuite les pots dans les baches. Depuis douze ans que j'ai fait cette opération, je n'ai pas vu un seul puceron sur mes Ananas.

On m'a envoyé depuis des Ananas du Brésil et autres lieux, qui étaient couverts de pucerons; je les détruisis comme j'avais fait pour les autres, je les plaçai parmi mes plants bien propres, et je n'ai jamais vu depuis un seul insecte. Il n'y a pas de temps fixe dans l'année pour cette opération; cependant le mois de mars est le meilleur, parce qu'à cette époque, l'apparence du soufre disparaît plus vite.

Destruction des limaçons par l'eau de chaux au lieu de paille coupée; par W. P. Waughau.

Ce n'est pas un joli coup d'œil que de voir de la paille coupée et répandue sur des lits de fleurs ou dans toute autre partie d'un jardin, c'est ce qui m'a engagé à vous faire part de ma méthode efficace. Immédiatement après le coucher du soleil, surtout lorsqu'il fait humide, les colimaçons se montrent pour chercher de la nourriture, et à neuf heures ils sont tous sur les plantes ou sur la terre.

Pour faire usage de mon procédé, on se procure 40 gallons d'eau claire (170 litres français environ), et une demi-heure avant de s'en servir, on y mêle un quart de boisseau de chaux éteinte; et lorsque l'eau s'est éclaircie, on peut s'en servir. Alors, avec un arrosoir, on répand cette eau sur les fleurs, les bordures, et partout où l'on voit quelque trace de ces animaux. Un arrosoir contenant 4 gallons (18 litres environ), peut arroser une planche de 4 pieds sur 27, soit de choux, ou de choux-fleurs. Tous les vers de terre qui sont sur la surface de la terre, partagent le même sort et y laissent leurs corps morts. Ce remède est parfaitement bon à la végétation, et en effet il me semble

que mes planches d'OEillets sont depuis ce temps plus vertes et d'une plus belle apparence.

Moyen de détruire les taupes ; par M. Dalbret.

Ce n'est pas dans le but d'annoncer une innovation, mais uniquement pour constater un fait utile et peu connu que j'ai cru devoir donner cette note. Il s'agit de l'emploi, pour la destruction des taupes, des noix bouillies dans de la lessive.

Je mis dans un tonneau défoncé à un bout, de la terre convenablement humide à la hauteur de deux pieds. J'y plaçai deux taupes vivantes, qui ne tardèrent pas à s'enfoncer dans la terre. Je disposai par dessus quelques mauvaises planches entre lesquelles je pus observer la plus grande partie de leurs galeries. Je glissai dans ces galeries les vers ou lombrics qui servent de nourriture à ces animaux. C'est ainsi que je les nourris pendant six jours. Après ce temps, je divisai quelques noix en quatre, je les fis bouillir dans de la lessive pendant dix minutes. Dans cet état, je les déposai aux mêmes places où j'avais coutume de placer les vers. Le lendemain j'allai visiter mes prisonnières, et je les trouvai mortes, sur la terre qu'elles avaient culbutée par des mouvemens convulsifs, puisque la plus grande partie des galeries étaient comblées ou détruites Je trouvai les morceaux de noix divisés pour la plupart de la grosseur d'un grain de chênevis, ce qui prouvait que les taupes en avaient mangé. Ayant fait l'ouverture de ces animaux, je trouvai leur estomac totalement vide, mais contracté et enflammé. Dès ce moment je me suis toujours servi de ce moyen pour la destruction des taupes.

Cet expédient me paraît d'un emploi plus facile que la plupart des piéges usités. Il est vrai, cependant, qu'il ne réussit bien que lorsqu'on dépose une partie des noix dans les galeries que les taupes fréquentes, et que les taupiers nomment *passages*. C'est en effet le nom qui convient, car ces passages sont communs à toutes les taupes d'un même champ, et même des champs voisins. Il faut donc étudier ces routes souterraines comme pour la pose des piéges. Mais une

fois qu'on les a trouvées, on est sûr, au moyen des noix, de détruire toutes les taupes. L'effet des piéges n'est pas aussi certain, à moins d'une grande surveillance, car aussitôt qu'une taupe est prise il peut s'en présenter une seconde, une troisième qui, trouvant le passage intercepté par le piége et le cadavre de la première prise, sont obligées de se frayer une autre route par-dessous ou à côté, ce qui arrive même souvent à celles qui se méfient des piéges, pour avoir failli y être prises.

Peu d'inconvéniens s'opposent au succès de l'emploi des noix; cependant quelquefois les mulots viennent lee manger ; mais ceci n'est qu'accidentel, parce que les taupes ont le plus grand soin de boucher toutes les ouvertures étrangères qui pourraient avoir été pratiquées à leurs galeries.

C'est surtout au printemps que les horticulteurs doivent redoubler de surveillance. A l'approche des grands froids, les taupes se creusent des taupinières énormes sous les gazons, sur la lisière des bouquets de bois, au pied des murs et des gros arbres. C'est de ces taupinières d'hiver qu'elles se répandent au printemps dans les environs. Il faut donc bien observer leur passage ; celui-ci est souvent marqué par de petites taupinières de distance en distance. Pour s'assurer qu'il est fréquenté, il faut en défoncer une avec le pied, et en marquer la place. Si l'on s'aperçoit qu'elle soit rétablie, on est certain que le passage est bon. Alors on y pratiquera une ouverture pour introduire les morceaux de noix dans la galerie ; puis on ferme hermétiquement cette ouverture avec une pierre ou une motte de gazon. Si le passage est prolongé, on placera des morceaux de noix à vingt-cinq ou trente toises les uns des autres. En répétant cette opération plusieurs fois à deux ou trois jours d'intervalle, on sera certain de détruire toutes les taupes.

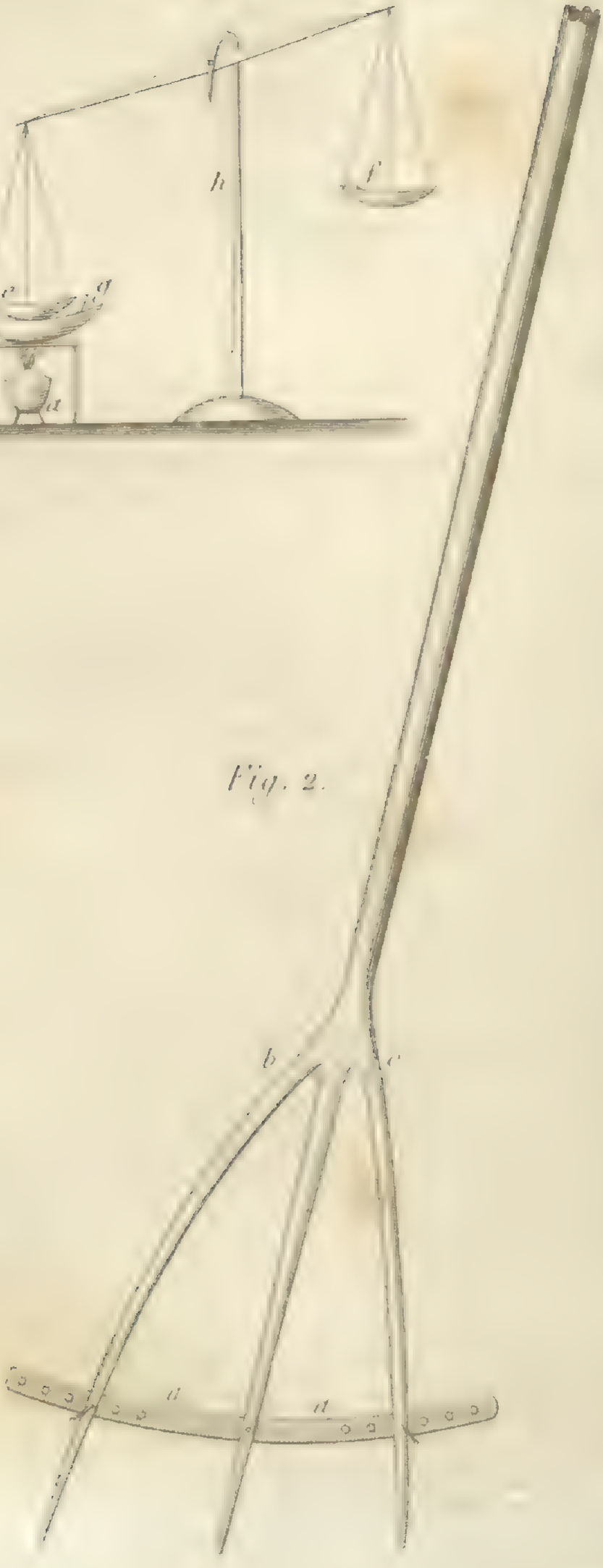
OUTILS ET INSTRUMENS.

Balance pour mesurer l'humidité de la terre (Gardener's mag., février 1830.)

M. G. Johnson qui s'occupe beaucoup de chimie agri-

Fig. 1.

Fig. 2.



cole en Angleterre, a imaginé un petit appareil fort simple pour reconnaître le degré de propriété que les différentes terres ont de retenir l'humidité. Voici la figure de cet appareil et l'explication de son usage.

Le figure 1, planche III, dit l'auteur, représente l'appareil que j'ai trouvé le meilleur pour constater (le retentif pouvoir), la propriété qu'a la terre de retenir l'eau; *a* représente une petite lampe; *b* un trépied pour supporter un petit vase en étain *c*, lequel a un petit trou en *g* pour le remplir d'eau, et que l'on bouche avec une cheville, et en *d* un petit tube pour que la vapeur s'échappe lorsque l'eau bout dans le vase; *h* est une paire de petites balances.

Pour constater les degrés de force avec lesquels une terre retient l'humidité, faites-en sécher une poignée à une température de 212 degrés anglais (qui est celle de l'eau bouillante) pendant une demi-heure; prenez-en dix grains que vous mettrez dans le bassin *e*, et placez un poids de dix grains dans le bassin *f*, de manière que les deux bassins soient en équilibre parfait. Approchez l'appareil *a*, *b*, *c* qui contient de l'eau en ébullition sous le bassin *e*. Versez sur la terre, au moyen d'un tuyau de plume, quatre grains d'eau pure, le bassin *e* descendra se poser sur le petit vase *c* qui contient l'eau bouillante. La chaleur de l'eau bouillante dissipera en un temps plus ou moins long les quatre grains d'eau froide que vous avez versés sur la terre, et, quand tout sera dissipé, le bassin *e* remontera et se mettra en équilibre avec le bassin *f*. Or, voici ce que j'ai toujours remarqué : quand le bassin *e* est plus de 50 minutes à se remettre en équilibre avec le bassin *f*, c'est que la terre pêche par un excès d'*alumine*; quand il est moins de 25 minutes à se remettre en équilibre, c'est que la terre pêche par un excès de *silice* : dans ces deux cas la terre est *non productive*. Il faut que l'eau du vase *c* bouille toujours pendant toute l'expérience.

Traçoir-Trident *imaginé par* M. Sieulle, *jardinier du duc* de Choiseul, *à Vaux-Praslin, et perfectionné par* M. Sieulle neveu, *jardinier à Puteaux*

Ce traçoir, planche III, figure 2, était d'abord une

fourche simple dont les branches restaient toujours à la même distance les unes des autres, de sorte que les raies qu'elles traçaient sur la terre étaient invariables dans leur distance. Lorsqu'il parvint à la connaissance de M. Sieulle neveu, celui-ci crut qu'on pourrait en étendre l'usage en trouvant le moyen d'en écarter ou d'en rapprocher les branches à volonté. Pour cela il imagina une lame en fer, courbée en arc *a*, qu'il fit passer au travers des branches et qu'il fixa dans celle du milieu, tandis qu'au moyen de petits trous pratiqués sur la lame en fer les deux branches latérales peuvent être éloignées ou rapprochées au moyen d'une petite cheville en fer qui traverse les branches et la lame.

Voici l'avantage de ce traçoir. Quand les planches d'un carré sont formées, et qu'on doit les planter en rayons, on est obligé, selon l'usage, de donner autant de coups de cordeau et de tracer séparément autant de raies le long du cordeau qu'on veut de rayons dans la planche, ce qui demande beaucoup de temps. Si, par exemple, on veut tracer six rayons sur une planche, il faut donner six coups de cordeau et faire six fois le tour de la planche, tandis qu'avec le traçoir-trident, on ne donne que deux coups de cordeau et on ne fait qu'une fois le tour de la planche. Si même on ne voulait que cinq lignes sur la planche, comme cela arrive souvent, il suffirait de tendre le cordeau au milieu de la planche, et de tourner une fois autour pour obtenir les cinq lignes.

On ne trouverait peut être pas aisément une branche d'arbre avec trois rameaux, comme le modèle *fig.* 2; mais rien ne serait plus aisé que d'ajouter, sur un morceau de bois simple, deux branches latérales fixées par une charnière aux points *b c*.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES,

FRUITS COMESTIBLES.

Beurré-Curtet. Poire d'une moyenne grosseur, ovale arrondi, à peau verte, fine, grasse au moment de mûrir, fouettée et lavée de rouge du côté du soleil. Sa chair est blanche, fondante, pleine d'eau douce,

relevée d'un aigrelet parfumé qui est propre aux bergamotes. Mûrit de la fin de septembre à la mi-octobre.

Cette nouvelle poire, décrite par M. Van Mons, a été obtenue en 1828 par M. Siméon-Bouvier, pharmacien à Jodoigne, qui l'a dédiée à M. Curtet docteur en médecine à Bruxelles.

M. Van Mons décrit aussi le Beurré d'Aremberg qui n'est plus une poire nouvelle, mais qui est toujours l'une des meilleures que nous connaissions. Nous n'en parlons ici que pour rappeler combien la synonymie apporte de confusion dans la nomenclature. Le Beurré d'Aremberg ne compte encore guère que vingt années d'existence, et cependant il a déjà quatre noms Obtenu à Enghien, par M. l'abbé Deschamps, dans le jardin de l'Hospice des Orphelins de cette ville, M. Deschamps l'a d'abord appelé *Beurré des Orphelins*, M. Van Mons l'a ensuite nommé *Beurré Deschamps*, en l'honneur de son inventeur; d'autres l'ont appelé *Beurré d'Hardenpont*: enfin le nom de Beurré d'Aremberg lui a été donné, par erreur sans doute, mais il a prévalu et persistera seul probablement.

Poire Goulue morceau de chambron. M. Noisette cultive actuellement cette belle poire que nous avions vue il y a dix ans, entre les mains de M. Bosc, qui venait de la recevoir de M. Van Mons de Louvain; c'est un gros fruit fort allongé qui arrive chez nous avec une bonne réputation. M. Bosc l'appelait Gros-Morceau et Glou-Morceau.

Sur un nouveau Figuier. En 1819, M. Madiot, directeur de la pépinière de naturalisation à Lyon, a trouvé parmi plusieurs vieux figuiers d'un ancien couvent de la ville, un individu qui se distinguait des autres par plusieurs caractères, notamment par de très-gros fruits pyriformes qui passent du violet au noir dans la maturité : leur peau est rude; ils ont la chair rouge et très-bonne. M. Madiot pense que ce figuier diffère de toutes les variétés connues: il produit deux, trois et quatre fois par an; enfin M. Madiot dit que cette espece sera fort recherchée, lorsque les cultivateurs auront reconnu sa grande fertilité et surtout sa grande précocité.

Cette figue ne serait-elle pas l'*Aubique noire* décrite dans plusieurs ouvrages ?

PLANTES D'ORNEMENT.

Rose belle de Landrecy. M. Fillette, pépiniériste à Rueile près Paris, vient d'obtenir une superbe rose d'un semis (en mélange) fait en 1828, et que ses amis ont nommée *belle de Landrecy*, en l'honneur de sa femme qui est de ce pays. L'arbuste très-vigoureux, paraît être un hybride de Cent feuilles; mais son inflorescence en corymbe le rapproche des quatre saisons, tandis que son ovaire raccourci lui donne de l'affinité avec les provins; il abonde d'ailleurs en caractères distinctifs dont nous parlerons à la seconde floraison. Il nous suffit de dire aujourd'hui, que sa fleur est d'un rose vif, odorante, large de 3 pouces, extraordinairement pleine, à peine convexe en dessus, et qu'elle mérite d'être accueillie avec empressement par les amateurs.

M. Fillette nous a fait remarquer encore, dans le même semis, une rose dont les pétales roses étaient marginées de jaune au sommet : si cette panachure persiste, ce sera aussi une nouveauté curieuse.

Eccremocarpus scaber. Cette belle plante est enfin arrivée à Paris. On peut la voir en brillante végétation au Jardin du Roi, où elle est en fleurs depuis le commencement de juin, et fleurira probablement jusqu'aux gelées. (Voyez le *Bon Jardinier*, 1830, page 593.)

Justicia speciosa. Flor. ind. Arbrisseau sous-ligneux, produisant plusieurs tiges vertes, glabres, noueuses, un peu plus grosses qu'une plume d'oie, hautes de 2 à 3 pieds. Les feuilles sont ovales-oblongues, acuminées, entières, assez longuement pétiolées. Fleurs agrégées, terminales dans les aisselles de deux petites feuilles qui servent d'involucre; bractées oblongues spatulées; calice à cinq divisions profondes, lancéolées, inégales : corolle d'un très-beau violet clair, à tube grêle, arqué, long d'un pouce, pubescent; limbe à deux lèvres, l'inférieur oblongue, elliptique,

terminée par deux petites dents; levre supérieure relevée, un peu plus large que l'inférieure, munie de trois dents au sommet, et de quelques taches pourpres à la base : ces deux lèvres forment un limbe de 18 lignes d'ouverture. Deux étamines un peu inclinées. Le style est de la longueur des étamines. Plante superbe qui fleurit abondamment l'automne et une partie de l'hiver en serre chaude au Jardin du roi.

Amaranthus speciosus. Ker. Superbe plante qui mérite d'occuper une place au milieu des plate-bandes d'un parterre et dans les massifs de fleurs. Elle a été donnée au docteur Gall, en 1823, par l'ambassadeur de Russie. A la mort du docteur, son jardinier, M. Alexandre Bachoux est allé chez M. de Coussy à Saint-Ouen, où il cultive aujourd'hui cette belle amaranthe.

C'est une plante du Nepaul, qui a été introduite en Angleterre en 1819. Elle est annuelle, haute de 5 à 6 pieds, à racines nombreuses et fibreuses. Sa tige est droite, pyramidale, glabre, d'un vert clair, cannelée et lavée de rouge du côté du soleil; ses rameaux sont rameux érigés; les feuilles sont longuement pétiolées ovales-elliptiques, finement marginées, serratulées, longues de 4 ou 5 pouces; les fleurs extrêmement nombreuses sont réunies par gros pelotons, couvrant presque tous les rameaux et formant des pompons interrompus d'un pourpre cramoisi, érigés, roides et d'un grand effet : la plupart des fleurs mâles sont pentandres; les bractées qui les accompagent sont subulées dans le haut et plus longues que le calice.

Gardenia agréable. *Gardenia amœna*. Ser. M. Lemon rappelle ce charmant arbuste, originaire de la Chine, aux amateurs qui semblent l'avoir oublié malgré ses agrémens : il ne s'élève guère qu'à la hauteur de deux pieds, reste toujours vert, et se couvre de fleurs très-suaves, longues d'un pouce, moitié rouges et moitié blanches à l'extérieur et d'un blanc rose en dedans. Il fleurit l'été et une partie de l'automne. Son pays indique qu'il faut le mettre en serre tempérée l'hiver et en plein air l'été.

Sarracénie pourpre. *Sarracenia purpurea*. Linn.

M. Cels possède actuellement une grande quantité de cette plante aussi singulière que magnifique. Elle est originaire des marais de la Louisiane; il convient de la cultiver plutôt dans de la mousse pourie, tenue toujours très-humide, que dans de la terre. On doit la couvrir l'hiver, ou mieux la rentrer en serre tempérée.

Trillium a grande fleur. *Trillium grandiflorum.* Salisb. Plante de l'Amérique septentrionale, encore fort rare en France, et dont nous n'avons encore vu que deux individus, l'un au Jardin du Roi, et l'autre qui nous a été communiqué en fleurs, le 5 mars dernier, par M. Lorry de Fontanelle, membre de la Société d'horticulture de Paris. C'est la description de l'individu communiqué par M. Lorry, que nous rapportons ici.

D'une grosse bulbe solide, arrondie, munie de racines funiculiformes, s'élèvent trois hampes droites, un peu divergentes, longues de 4 pouces, rougeâtres à la base, vertes dans le haut, portant chacune au sommet trois feuilles opposées, ovales-rhomboïdales avec une pointe raccourcie, glabres et à 5 nervures; du milieu de ces trois feuilles naît une fleur pédonculée, penchée, infundibuliforme, longue de 15 à 16 lignes, et large de 18 lignes; calice triphylle, à folioles lancéolées aiguës, d'un beau vert; corolle tripétale, d'un blanc pur, à pétales en spatule lancéolée, avec une pointe obtuse, munis de 5 nervures; 6 étamines de la longueur du tube de la corolle, rapprochées 2 par 2, à connectif verdâtre plus long que les loges; ovaire gros, arrondi à 6 angles saillans, surmonté d'un style droit plus court que les étamines. et terminé par 3 stigmates aigus, divergens.

Cette plante végétait parfaitement dans un mélange de terre de bruyère et de terre ordinaire. Ses fruits n'ont pas noué.

Prunier fébrifuge. *Prunus coccumiglia.* Tenor. On a découvert depuis peu en Italie un petit prunier dont les habitans de la campagne se servent avec succès contre la fièvre. Ce prunier ressemble telle-

ment au Prunellier, *Prunus spinosa*, L. qu'on les avait probablement confondus ensemble jusque-là. On le trouve particulièrement en Calabre, et c'est aussi dans cette contrée qu'on l'emploie généralement à la place du quinquina, pour guérir les fièvres. C'est dans son écorce que réside la propriété fébrifuge. M. Vilmorin le cultive à Verrières, près Paris, et M. Jacques, à Neuilly.

Phlox a grandes fleurs panachées. *Phlox grandiflora variegata*. Hortul. Depuis quelques années, M. Lemon s'occupe des moyens d'obtenir de nouvelles variétés de Phlox, au moyen de fécondations croisées, et déjà sa collection en renferme plusieurs qui méritent la préférence sur celles dont elles proviennent, par la grandeur, l'éclat et la dispo-ition de leurs fleurs. Celle dont il est question s'élève à la hauteur de 2 pieds; ses feuilles très-rapprochées, et munies de petites stipules, sont oblongues, lancéolées, aiguës, un peu ondulées et marquées d'une nervure blanche; depuis août jusqu'en octobre, elles se terminent par une large panicule de fleurs larges d'un pouce, à lobes arrondis marqués de lignes rouges sur un fond blanc, et dont le tube est lavé de rouge. Sa culture est la même que celle des Phlox ordinaires.

Geranium brun superbe. *Geranium fusco-superbum*. Hortul. M. Lemon assure que cette espèce est la plus belle et la plus riche en couleur qui ait encore paru dans les collections de ce genre : d'après l'assertion d'un tel connaisseur, nous ne craignons pas d'inviter les amateurs à se la proçurer des mains de M. Lemon.

Amaryllis dorée de Jonckson. *Amaryllis rutila Jonckson*i. Tenor. Cette plante, cultivée par M. Jacques chez le duc d'Orléans, paraît une miniature de l'*Amaryllis reginæ*. Elle fleurit en serre-chaude, de février en avril.

Passiflora carmisina Cels. *purpurea* Lemon. On ne trouve aucun de ces deux noms dans les auteurs classiques, mais la plante n'en est pas moins fort intéressante en ce qu'elle fleurit presque toujours et que

ses fleurs sont très-belles. Elle nous est venue des jardins de l'Allemagne et de la Prusse. Son pays nous est inconnu. Elle est vivace : sa tige est filiforme, glauque, cylindrique, d'une longueur encore inconnue : munie de vrilles, ses feuilles sont un peu peltées, à trois lobes ovales, obtus, divergens, ayant quelques dents dans les sinus, et quelques autres au bas extérieur des lobes latéraux : le dessous est pourpre-violacé, comme dans la *P. picturata*, le pétiole a deux petites glandes pédicellées, et deux larges stipules réniformes l'accompagnent à la base. A mesure que les tiges s'allongent, il se développe des fleurs axillaires, solitaires, portées sur de longs pédoncules, menus mais très-roides. La fleur est nue, c'est-à-dire dénuée d'involucre; elle est d'un beau pourpre, large de 3 pouces; ses 5 pétales sont presque aussi longs que ses cinq divisions calicinales; mais la couronne filamenteuse est très-courte, d'un bleu azuré.

Cette belle plante cultivée et en multiplication par marcottes et par greffe, chez MM. Cels et Lemon, était en pleine floraison dans le courant de mai et paraissait devoir fleurir pendant long-temps. On la tient en serre chaude et en terre de bruyère, vu sa délicatesse et l'ignorance où l'on est de son lieu natal.

POITEAU.

Hibiscus rosa sinensis, flore pleno luteo. Cette variété, encore rare et fort belle, était en fleur en mai dernier chez M Lemon, qui l'a multipliée au point de pouvoir en offrir aux amateurs. Sa culture est la même que celle de l'espèce.

MÉTHONIQUE DU SÉNÉGAL *Methonica Senegalensis* HORTUL. En 1828, M. Richard cultivateur voyageur du gouvernement, a apporté cette plante du Sénégal en France. Déposée entre les mains habiles de M. Cels, elle a de suite végeté avec vigueur, et l'année suivante elle a montré des fleurs qui se sont trouvées fort différentes de celle de la Méthonique superbe, cultivée depuis long-temps. Déjà les botanistes mentionnent une Méthonique du Sénégal, sous le nom de *Gloriosa simplex*, et lui assignent pour caractère distinctif, d'avoir les feuilles dénuées de vrille; mais la

plante qui nous occupe a des vrilles sur toutes ses feuilles caulinaires; les botanistes se seraient-ils trompés? il n'est pas permis de le supposer. Nous devons donc regarder cette plante comme encore inconnue aux botanistes et la désigner par le nom du pays où elle a été trouvée.

Pour faire ressortir son caractère spécifique, nous allons le mettre en opposition avec celui de la Méthonique superbe.

Methonica superba, *foliis caulinis cirrhiferis; petalis lineari-lanceolatis, undulatis.*

Methonica senegalensis, *foliis caulinis cirrhiferis; petalis lato-spathulatis.* Cette dernière offre encore des différences qui, sans être aussi tranchantes n'en sont pas moins constantes : d'abord, la plante n'est pas aussi grande; elle se tient beaucoup mieux, ne grimpe pas comme l'autre; elle fleurit plus aisément, et outre la différence dans la forme de ses pétales, la fleur est d'un rouge uniforme et plus vif. Cette fleur n'a pas, il est vrai, la légère élégance de l'autre; mais elle est également fort belle, et se montre bien plus aisément que sa rivale.

Sa culture est la même. On la voyait en fleur dans le courant de mai chez M. Cels. Poiteau.

Crinole hybride *Crinum hybridum* Bot. mag. Gros ognon allongé, rougeâtre, feuilles rougeâtres à la base, vertes et planes dans la partie supérieure, ondulées et comme crénelées sur les bords, longues de 15 à 18 pouces : hampe centrale ou latérale, rougeâtre, comprimée, haute de 12 pouces, terminée par 7-9 fleurs longues de 4 ou 5 pouces, blanches, verdâtres à la base et au sommet. Cultivée chez le duc d'Orléans depuis 1829. Serre chaude.

Pitcairne a feuilles entières *Pitcairnia integrifolia* Sp. Feuilles très-longues, linéaires, entières : hampe de deux pieds, terminée par un épi de 30 à 40 fleurs, dont le pédoncule est cotonneux, le calice rouge et les pétales d'un carmin très-vif. Cette belle plante cultivée en serre chaude chez M. Cels, fleurit en février. On la multiplie aisément de drageons.

Mauve de l'Ile de France. *Malva mauritiana.* En

juin dernier, on voyait cette plante en pleine floraison au Jardin du Roi (section Neumann). Elle est fort jolie, paraît annuelle et susceptible de pouvoir être cultivée pour l'ornement des parterres. Sa tige est droite, simple, haute de 1 ou 2 pieds; feuilles à 3 globes; fleurs nombreuses formant une grappe droite terminale; elles sont larges de 15 lignes, à fond pourpre, d'où partent des bandes de même couleur qui viennent se fondre sur le bord blanc des pétales.

Si cette plante graine facilement, elle obtiendra bientôt un rang distingué parmi les plantes d'ornement qui figurent sur les parterres.

Lupin polyphylle. *Lupinus polyphyllus*. En attendant que M. Soulange Bodin donne la description de cette plante, qui a été en pleine floraison pendant tout le mois de mai, dans son Institut royal de Fromont, nous croyons pouvoir annoncer aux amateurs de fleurs de pleine-terre, qu'il y a bien long-temps qu'il ne nous est rien arrivé d'aussi magnifique en fait de plantes de pleine-terre. Sa culture et sa multiplication paraissent très-faciles. C'est une bonne fortune pour nos parterres.

Lupin changeant. *Lupinus mutabilis*. Sweet. Cette plante n'est pas nouvelle, mais sa culture mérite d'être encouragée; sa tige frutescente s'élève à 3 ou 4 pieds, et se ramifie en tête dans le haut; ses feuilles sont compo ées de 7 à 9 folioles; Ses fleurs, disposées en épis terminaux sont d'abord d'un beau jaune, et passent ensuite aux violet pâle, et enfin au violet intense. C'est en août et septembre que ces fleurs s'épanouissent. On croit que cette belle plante résistera en pleine terre; mais en attendant qu'elle soit plus multipliée on fera bien de la rentrer en orangerie: il faut en semer les graines sur couche au printemps pour hâter sa végétation. Elle est originaire de Bogota. Se voit chez le duc d'Orléans.

Peuplier plombé. *Populus livida*. M. Noisette cultive sous ce nom un peuplier qu'il a reçu de l'Amérique Septentrionale en 1825, et qu'il croit susceptible de devenir aussi grand que le *populus monili-*

fera dont il se distingue par ses rameaux plus érigés, d'un vert olivâtre vernissé, très-anguleux, et par ses boutons très-rapprochés. Il a les feuilles larges, ovales-alongées, crénelées, longues de 6 à 7 pouces, et portées par des pétioles blanchâtres comprimés sur les côtés.

Quoique ce bel arbre croisse assez bien en sol sec et calcaire, il paraît qu'il croîtrait encore mieux en terre humide. On n'a pas encore pu le multiplier de boutures.

Peuplier pendant de Sibérie. *Populus Siberica pendula.* Autre espèce qui se voit également chez M. Noisette et qu'il a reçue du nord de l'Europe. Elle a des rapports avec le *populus tremuloides*, mais les extrémités de ses rameaux sont inclinés ou pendans. Sa multiplication par boutures est également difficile; mais on la multiplie par tronçons de racines détachés et replantés.

Peuplier de la Vistule ou bois national. Dans l'un des précédens n^os^, nous avons dit que M. Léraud, jardinier en chef du jardin botanique de Varsovie, avait annoncé l'existence d'un peuplier encore inconnu en France, et qu'il se proposait d'en adresser incessamment des boutures aux cultivateurs de Paris. M. Léraud a rempli sa promesse. Dans la séance du 18 février 1830, de la Société d'agronomie pratique, M. Noisette a distribué aux membres présens des boutures de ce peuplier qu'il venait de recevoir de M. Léraud. Une planche polie de son bois, exposée en même temps aux yeux de la Société, a donné lieu de croire que cette espèce sera une bonne acquisition pour la France.

Arbousier hybride. *Arbutus hybrida.* Il existe un pied de cet arbre âgé de 16 ans et haut de 16 pieds, dans la pépinière Julham, en Angleterre : les gelées ne l'ont jamais fatigué; il fleurit plus abondamment qu'aucune autre espèce, et ses fleurs sont plus grandes, plus larges que celle de l'*arbutus unedo*. Voici son origine : M. Dr. Fothergill, à Camberwall, possédait un bel *arbutus andrachne* qui dans une certaine année a produit des fruits mûrs, lesquels ont été donnés à feu Thoburn, pépiniériste à Old Brompton, qui était

alors en réputation de savoir bien élever les plantes. Il a été assez heureux pour obtenir dix *arbutus* de son semis, je dis heureux parce que je ne crois pas que l'andrachne ait jamais donné d'autres fruits que ceux-là dans ce pays. Plusieurs de ces jeunes plantes ont été vendues aux amateurs, mais M. Witley en a conservé un pied qui paraissait différer beaucoup de celui dont il provenait; quoique cet hybride perde son écorce comme l'andrachne, il participe néanmoins davantage aux caractères de l'*arbutus unedo*; ses feuilles sont beaucoup plus larges, plus profondément incisées; on pourrait l'appeler Arbousier gigantesque.

Après la mort de M. Fothergill, ses plantes ont été vendues à la criée, et les enchères ont été poussées par deux pépiniéristes ammés jusqu'à ce que la mise sur ce nouvel arbousier fût montée à 50 livres sterling. Je crois que c'est M. Grinwood qui en est devenu l'heureux possesseur. (*Gard. mag.*, déc. 1829, p. 660.)

Pitcairne a fleurs blanches. *Pitcairnia albiflos.* Bot. Mag. Du centre d'un faisceau de feuilles, longues de 18 à 24 pouces, glabres, entières, pointues, brunes à la base et d'un beau vert dans le reste de leur longueur, s'élève une hampe plus haute qu'elles, cylindrique, glabre, bractéolée, terminée par une grappe de fleurs un peu unilatérales, blanches, longues de deux pouces, exhalant une douce odeur de tubéreuse et de jasmin.

Cette plante demande d'être tenue en serre chaude; elle se multiplie facilement par ses œilletons. Cultivée chez le duc d'Orléans.

Yucca a feuilles glaucques. *Yucca glaucescens.* Sweet. Cette espèce, que l'on avait confondue avec le *Yucca gloriosa*, se distingue par des proportions beaucoup plus considérables dans toutes ses parties; elle produit une hampe haute de 6 à 7 pieds terminée par une immense panicule de fleurs blanches, odorantes, pendantes, aussi grandes que des tulipes, et qui durent plus d'un mois.

Cette charmante plante ne craint nullement le froid de nos hivers et elle réussit dans la terre ordinaire: sa tige, devenant plus haute que celle du *Yucca glo-*

riosa, la rend propre à figurer sur les pelouses des jardins paysagers pendant l'hiver, où l'ensemble de ses nombreuses et belles feuilles produiront un effet pittoresque. Se trouve chez M. Lemou.

Pœonia papaveracba fimeriata. M. Margat, pépiniériste, à Vitry, vient d'obtenir, de semis, une pivoine arborescente, d'une très-grande beauté. Ses pétales sont profondément découpés chacun en dix lanières, et le pourpre foncé de l'onglet s'étend en large ligne sur chaque lanière, jusqu'à son sommet. Elle a supporté les rigueurs de l'hiver dernier tout aussi bien que les autres.

Calcéolaire en corymbe. *Calceolaria corymbosa.* R. et P.

La dernière édition du *Species plantarum* relate soixante-huit espèces de ce genre. Les Anglais et les Belges en cultivent huit ou dix espèces depuis plusieurs années, mais il y a fort peu de temps que nous en voyons quelques-unes en France. La *Calceolaria integrifolia* a paru d'abord chez M. Boursault; ensuite on en a vu cinq ou six autres espèces à l'institut royal horticole de Fromont; M. Cels en possède aussi deux ou trois; enfin, l'espèce peut être la plus anciennement cultivée en Belgique, la *Calceolaria corymbosa*, se trouve actuellement chez M. Jacquin. Elle est originaire du Chili. C'est un sous-arbrisseau très-grêle, qui à l'aide d'un tuteur s'élève à la hauteur de 3 pieds; ses feuilles inférieures sont ovales oblongues, un peu blanches en dessous, crénelées; les supérieures sont amplexicaules et entières; de leur aisselle s'élèvent de longs pédoncules terminés en corymbes de fleurs jaunes figurées en sabot comme toutes celles du genre, et marquées de trois lignes pourpres de chaque côté. Fleurit tout l'été. Terre de bruyère et serre tempérée. Multiplication très-facile de graines et de boutures.

Maïs gigantesque. (Zea maïs gigantea.)

On cultive dans l'Amérique Septentionale un maïs qui s'élève jusqu'à 14 pieds de hauteur, et produit une prodigieuse quantité d'épis (helotes) parmi lesquels se

trouve quelquefois, m'a-t-on dit, un petit serpent très-venimeux. (*Gard. mag.*, déc. 1829, p. 660.)

Plantes intéressantes cultivées en Angleterre et désirées en France.

Alstroemeria ovata. Du Chili. Voisine de l'*A. salsilla.*

Begonia dipetala. De Bombay. Fleurs couleur de chair ; feuilles sanguines en dessous et piquetées de blanc en dessus, originaire de Bombay.

Cattleja intermedia (orchidée). De Rio Janeiro.

Saponaria glutinosa. De la Tauride. Bisannuelle. Fleurs rouges d'un riche effet.

Imatophyllum aitoni. (Amaryllidées).

Sida sessiliflora.

Sievertia triflora et *Peckii.* (Rosacées).

Pulteneya pedunculata. (Légumineuses).

Dodonæa attenuata. (Sapindées).

Blumenbachia insignis. (Loasées). de Monte-Video.

Desmodium nutans. (Légumineuses).

Calceolaria archnoidea. Du Chili.

Didiscus cæruleus. (Ombellifères). De la Nouvelle-Hollande.

Calceolaria connata. De Valparaiso.

Brodiaea grandiflora. (Hémérocallidées). De la Nouvelle-Géorgie.

Brassavola tuberculata. (Orchidées).

Porkelia congesta. (Rosacées).

Poinciana regia. De Madagascar.

Lonicera involucrata. De la baie d'Hudson.

Bilbergia pyramidalis. (Broméliacées). Superbe plante.

Galardia aristata. De l'Amérique du nord.

Amaryllis acuminata. Du Mexique.

Calandrinia grandiflora. (Portulacées.) Du Chili. Fleurs pourpres, superbes.

Maxillaria ciliata. (Orchidées).

Calathea grandifolia.

Tropæolum tricolor.

Potentilla russeliana. Non moins belle que les *P. formosa* et *atropurea.*

Dombeia angulata.

Spermadictyon azureum. (Rubiacées). Du Népaul, où il parfume l'air de la délicieuse odeur de ses fleurs, depuis novembre jusqu'en mars.

MÉLANGES.

Moyen de faire fructifier les Camellia; par M. Laffay-Fournier.

L'auteur dit qu'ayant vu des camellia chargés de fruits dans un jardin, cela lui fit remarquer ces arbres avec plus d'attention, et qu'il s'aperçut que la plupart avaient les rameaux mutilés et rompus par le bout. En février suivant, M. Laffay a supprimé les boutons à bois qui accompagnent la fleur sur plusieurs camellia pour, dit-il, déterminer la sève a passer dans la fleur et à nourrir le fruit, ce qui lui a toujours réussi depuis, particulièrement sur des camellia en pot.

Emploi de la Rhubarbe comme plante alimentaire.

« M. Luckock, propriétaire à Edgbarton, près de » Birmingham, annonce que depuis 1819 la culture » de la Rhubarbe dans ses environs est peut-être cin- » quante fois plus étendue; c'est à son avis la seule » pâtisserie qui convienne aux estomacs faibles. La » Rhubarbe, dit-il, donne ses feuilles depuis le com- » mencement de mai jusqu'à la fin d'août, et l'on peut » en faire d'excellentes conserves pour l'hiver. Il ne » faut pas laisser les feuilles trop long-temps sur la » racine avant de les cueillir : comme pour tout » autre légume, il est un point de maturité qu'il faut » connaître et saisir pour que cette plante ait toutes » les qualités que l'on recherche. On en fait des cueil- » lettes en grand; on coupe les côtes et on les met » dans une chaudière pour les faire cuire à un feu » très-modéré : cette opération dure douze heures. Il » faut qu'en sortant de la chaudière les côtes aient » perdu toute leur eau; on les met dans des bo- » caux avec le cinquième ou le sixième de leur poids » de belle cassonade. A mesure que le sucre fond, on » a soin de faire venir le liquide au-dessus et de ni- » veler la surface, afin que les plantes soient toujours » bien couvertes; on continue ces soins pendant quinze

» jours, et alors la Rhubarbe est en état de se con-» server pour le temps où le jardin n'en donnera » plus. » (*Extrait de la Revue Britannique*. Juillet, 1830, page 167.)

Sur la cuisson du Pois Chiche.

M. Bérard père a inséré, dans les *Annales provençales*, une notice sur la cuisson du pois-chiche, qui pourrait peut-être s'appliquer aux autres graines légumineuses qui ne cuisent pas facilement. Voici le sujet de la notice. Les habitans de la Provence mangent beaucoup de pois chiches : ils n'en reconnaissent pas plusieurs variétés, mais ils le distinguent en pois chiche de bonne cuite, et en pois chiche de mauvaise cuite ; non-seulement ce dernier ne cuit pas comme l'autre, mais il prend un goût désagréable dans l'ébullition. M. Bérard a fait des expériences qui lui ont prouvé que ces différences ne tiennent qu'au degré de maturité qu'a le pois chiche lors de la récolte, que c'est celui qu'on laisse sécher entièrement sur pied, qui est de mauvaise cuite, et, qu'enfin, si on arrachait tous les pois chiches six ou huit jours avant leur dessiccation complète, ils cuiraient toujours bien et seraient d'une saveur plus agréable.

N'en serait-il pas de même des pois et des haricots qui ne cuisent pas ? défaut qu'on attribue tantôt à l'âge et tantôt à la terre. On doit désirer que M. Bérard porte aussi son attention sur cet objet, et si nos prévisions se réalisaient, il en résulterait une preuve de plus en faveur de la théorie qui établit que les graines contiennent plus de sucre avant leur maturité et pendant leur germination que dans leur état de maturité complète.

Scorsonère d'Espagne, considérée comme propre à nourrir le ver-à-soie.

Il existe, en ce moment, une discussion fort importante entre les savans économistes, sur une découverte faite par un habitant de Lille, concernant la nourriture des vers-à-soie. Cet habitant nourrit ses vers avec des feuilles de scorsonère, et il en obtient, dit-il, de la soie d'aussi bonne qualité que celle provenue de

vers nourris avec des feuilles de mûrier. Les uns y croient, d'autres en doutent, d'autres le nient ; le temps et l'expérience mettront probablement tout le monde d'accord, car la question ne demande que du temps et de l'expérience pour être résolue.

Note sur *le Daphne altaica*, L. ; par M. Poiteau.

En voyant ce Daphné bien cultivé et couvert de fleurs, on se demande pourquoi il n'est pas multiplié, pourquoi les amateurs le connaissent à peine, et pourquoi surtout ils lui préfèrent plusieurs autres plantes moins belles que lui, et dont les fleurs, souvent moins apparentes, n'ont pas l'odeur agréable de celle de ce Daphné ? C'est probablement parce que les fleuristes n'ont pas encore porté leurs idées spéculatives sur lui, qu'ils n'ont pas encore pensé à l'examiner assez pour s'apercevoir qu'étant cultivé avec soin il peut prendre un port gracieux, un développement plus considérable, se couvrir d'une plus grande abondance de fleurs, et devenir d'un débit certain, terme de tous leurs vœux et de tous leurs travaux. La réputation d'une plante est entre les mains du cultivateur qui l'élève. L'Hortensia était connu avant Audebert, mais on ne savait pas le cultiver ; il restait petit et sans mérite ; cependant, lorsque, par une culture raisonnée, Audebert en eut décuplé le volume, augmenté considérablement le nombre, l'étendue et l'éclat de ses fleurs, l'Hortensia parut la plus belle plante du monde ; chacun voulut le posséder ; son débit devint prodigieux ; et si Audebert eût su profiter de la vogue, l'Hortensia seul lui aurait fait une fortune brillante.

Que l'on se transporte chez M. Lemon et chez MM. Mathieu quand leurs Pelargonium sont en fleurs, on sera saisi d'admiration en parcourant les gradins où sont étalées avec un art séducteur les fleurs les plus gracieuses, les plus brillantes et les plus variées que l'imagination puisse concevoir. A quoi tient ce prestige ? à la science du cultivateur. Achetez ces plantes charmantes, vous jouirez des fleurs dont elles sont chargées ; mais si vous n'êtes pas versé dans la science de l'habile cultivateur qui vous les vend, ou si vous

ne leur donnez pas, comme lui, les soins assidus qu'elles réclament, dès l'année suivante, leurs fleurs auront perdu leur éclat, leur fraîcheur et tout ce qui vous avait séduit l'année précédente.

Je ne veux pas dire que le *Daphne altaica* soit de nature à obtenir la vogue qu'a eue l'Hortensia, ni celle qu'ont actuellement les Pelargonium de MM. Lemon et Mathieu ; mais l'individu que M. Godefroy a présenté à la Société d'Horticulture, dans la séance du 5 mai dernier, prouve qu'une culture soignée peut donner à ce Daphné un port, une taille et un développement très-agréables. Ses feuilles, lancéolées, d'un vert gai, tombent, il est vrai, pendant l'hiver ; mais, dès les premiers jours du printemps, il en repousse d'autres, et chacun de ses rameaux se termine par une tête de fleurs blanches d'une odeur suave. On le multiplie aisément de greffes sur le Lauréole, et il faut le rentrer en orangerie pendant l'hiver, ou plutôt en serre tempérée, afin que ses pousses ne s'étiolent pas au printemps.

Note sur le Mûrier Perrotet, *Morus multicaulis.*

par M. Poiteau.

D'après les renseignemens qui nous arrivent de toutes parts, il paraît que la destination de ce Mûrier est de remplacer partout le Mûrier blanc ordinaire, pour la nourriture des vers à soie ; sa propriété de rester bas et touffu, de manière qu'on peut toujours en cueillir les feuilles sans échelle ; l'ampleur, l'abondance et la *tendreté* de ses feuilles doivent en effet lui faire obtenir une préférence bien décidée. Déjà on s'est assuré que ses feuilles sont mangées avec avidité par les vers à soie, et que la soie qui en résulte est de première qualité. Ceci n'a rien d'étonnant, puisque le premier pied de ce Mûrier importé en Europe a été acheté par M. Perrotet, ainsi que nous l'avons dit précédemment, à Manille, d'un Chinois qui l'avait apporté de son pays, comme le meilleur pour la nourriture des vers à soie, et pour en faire un objet de spéculation à Manille.

Ce Mûrier se multiplie de boutures avec la plus grande facilité ; il n'a nullement souffert de l'hiver ri-

goureux que nous venons d'éprouver, de sorte que son acclimatation est complète.

Le zélé voyageur qui a doté la France, l'Amérique et l'Afrique (1) de ce précieux végétal, a acquis de bien justes droits à la reconnaissance publique. Il serait aussi aisé que juste de lui en donner une marque dès aujourd'hui en attachant son nom à l'arbre même qui fait sa gloire, et qui va contribuer à la prospérité de l'industrie française.

Nous donnons l'exemple, et continuerons de dire Murier Perrotet, toutes les fois que nous parlerons de ce Mûrier. (*Extrait des Annales de la Société d'Horticulture*, juin 1830.)

Sur la greffe des plantes grasses.

On trouve des personnes qui disent que la greffe des plantes grasses se soude comme les autres greffes, tandis que d'autres personnes assurent qu'elle ne se soude pas. Tout nous porte à croire qu'en effet la soudure ne s'opère pas dans ces plantes comme dans les tiges ligneuses ordinaires, car nous avons vu un *cactus speciosus*, un *cactus flagelliformis* qui, après avoir vécu et poussé pendant quatre années sur un *cactus peruvianus*, s'en sont détachés avec facilité. On conçoit bien qu'une branche de cierge puisse vivre long-temps et même se développer en puisant de la nourriture dans un autre cierge succulent, sans y contracter une union intime, puisqu'on voit d'autres branches s'allonger en ayant le bout inférieur dans l'eau; mais il est étrange qu'on ne sache pas encore bien parfaitement si deux cierges d'espèces différentes se greffent réellement, ou si l'une ne vit sur l'autre que comme une bouture. Des expériences à ce sujet seraient aussi faciles à vérifier qu'à exécuter.

Sur l'introduction des arbres étrangers en France.

A la fin du règne de Louis XV, et dans le commencement de celui de Louis XVI, le gouvernement avait

(1) M. Perrotet en a déposé en passant plusieurs pieds à Cayenne où il prospère parfaitement; il en a ensuite porté au Sénégal où il réussit également bien.

fait venir des Etats-Unis d'Amérique et de diverses contrées de l'Europe une prodigieuse quantité de graines d'arbres propres à embellir le sol de la France, à restaurer et à enrichir nos forêts. Rambouillet était le lieu de dépôt de toutes ces graines; elles y ont été semées la plupart, et une partie a été donnée aux amateurs de cette époque. L'administration était bien intentionnée, sans doute, mais ses agens n'ont pas répondu à son attente, et tout est resté enfoui et perdu dans le vaste dépôt de Rambouillet. Si l'on rencontre aujourd'hui quelques-uns de ces arbres disséminés sur le sol de la France, ce sont de ceux qui ont été plantés par les Duhamel, les Monnier, les Gensin, les Malherbes, et par quelques autres bons esprits du temps. Ces arbres ne servent qu'à augmenter les regrets de ce qu'une entreprise aussi belle ait été confiée à des mains inhabiles, à des agens qui n'en sentaient pas l'importance.

Il paraît que ces regrets sont aujourd'hui partagés par le gouvernement même, et qu'il accueille avec intérêt les moyens qui lui sont proposés de réparer la faute qui a été commise. Le conseil supérieur d'agriculture près le ministre de l'intérieur vient d'ordonner l'impression d'un rapport qui lui a été fait par M. Mirbel, professeur de culture au Muséum d'histoire naturelle, tendant à ce que le ministre prenne des mesures pour que les ambassadeurs et les consuls près des puissances étrangères fassent récolter des graines des arbres utiles et intére sans des pays qu'ils habitent, et les transmettent en France. Faisons des vœux pour que la voix de M. Mirbel soit entendue, et que des mesures soient prises pour que les graines qui seront adressées à l'administration soient confiées à des mains plus habiles que celles qui avaient été choisies dans le dernier siècle. POITEAU.

NOTE *sur un nouvel Haricot, appelé Fève en travers.*

Dans un voyage que M. le baron de PONT-ALBA fit l'été dernier à la Louisiane, il a remarqué l'abondance de récolte fournie par un Haricot que les habitans du pays nomment *Fève de quarante jours*, ou *Fève en*

travers. Ce Haricot donne en effet depuis 40 jours après sa plantation jusqu'aux gelées, et ses gousses, disposées par couronnes, se tiennent horizontalement et ont l'air d'être en travers sur les tiges. D'après la réputation dont jouit ce légume dans la Louisiane, M. de Pont-Alba s'en est procuré plein trois bouteilles qu'il a adressées à la Société d'Horticulture de Paris, pour l'acclimater en France. Le conseil en a fait la distribution parmi ses membres, à la charge de rendre compte à la Société des résultats qu'ils en obtiendront.

Moyen de conserver les petits pois pour l'hiver.

On donne la préférence à l'espèce dite pois-Clamart, ou *pois carré fin* ; on les sépare de la cosse.

On choisit les plus fins possible, on en prend 8 litres, 2 litres d'eau et 8 onces de sucre. On met dans une bassine de cuivre étamée l'eau et le sucre ; on place la bassine sur un feu vif. Quand l'eau est en ébullition, on ajoute les petits pois, que l'on fait bouillir vivement pendant deux ou trois minutes au plus. On jette ensuite les pois sur un tamis. Lorsqu'ils sont égouttés, on les divise sur plusieurs tamis d'office, ou sur des claies garnies de toiles ou de crin, de manière à ce qu'il n'y ait qu'une très-légère couche. On place les tamis ou les claies dans une étuve chauffée d'abord à 30 degrés centig., puis à 35, 40 ou 45. Lorsque les pois sont secs on les retire de l'étuve ; on les renferme, quand ils sont refroidis, dans des boîtes de bois garnies de papier collé, et on les conserve dans un lieu sec

8 litres de pois donnent par la dessiccation, 1 livre.

Manière de s'en servir.

La veille de s'en servir, mettez 3 onces de pois secs tremper dans de l'eau à 15 ou 20 degrés de température ; le lendemain matin, changez l'eau et versez dessus les pois de nouvelle eau à la même température ; une heure après, séparez de nouveau l'eau, et faites cuire pendant trois heures dans une nouvelle quantité d'eau et de sucre ; soutenez le feu de manière à ce qu'il ne languisse pas ; ajoutez à mesure de l'eau bouillante.

Lorsque les pois sont cuits, assaisonnez avec sel, poivre, beurre, etc.

On peut manger les pois au gras, au maigre, c'est toujours le même mode de cuisson; cependant quand on veut les préparer au gras, il faut mettre moins d'eau, et, à moitié de la cuisson, ajouter les sucs ou jus de viande.

Réflexions sur l'usage de dire et d'écrire que la culture produit de nouveaux fruits améliorés; par M. Poiteau. (Extrait des Annales de la Société d'horticulture de Paris. Février 1830, pag. 111.)

L'auteur n'a eu en vue que les arbres fruitiers dans son travail, et il a cherché à démontrer que la culture peut bien améliorer temporairement les fruits existans, mais qu'elle ne peut en produire de nouveaux. L'expérience démontre en effet qu'aucune opération de culture ne produit un fruit nouveau, un fruit inconnu jusqu'alors; elle peut bien faire qu'un fruit existant devienne plus gros, plus savoureux, mais elle n'en change pas l'espèce, on la reconnaît toujours. C'est la nature seule qui a la puissance de modifier une graine de manière à ce qu'il en résulte un fruit différent ou meilleur que le fruit qui contenait cette graine. La culture peut bien faire qu'une graine soit petite ou grosse, maigre ou gonflée; mais ce n'est ni le volume, ni l'embonpoint d'une graine qui détermine les qualités que nous recherchons dans le fruit qui doit en provenir. Nos semis n'ont pour résultat que d'offrir à la nature un plus grand nombre de graines sur lesquelles elle exerce sa puissance; mais, chose humiliante pour nous, elle paraît dédaigner nos soins, et lorsqu'elle nous accorde un fruit nouveau, elle le fait sortir plus souvent de ses propres semis que des nôtres.

Si nous ne pouvons prévoir, à l'examen d'une graine, les qualités du fruit qui en proviendra, nous pouvons du moins étudier la marche de la nature dans la production des nouveaux fruits, et c'est vers cette étude que M. Poiteau a voulu diriger les esprits par des *Réflexions* qu'il a publiées dans les Annales de la Société d'horticulture, n°. de mai 1828, pag. 288, et auxquelles nous renvoyons le lecteur qui voudrait prendre connaissance de l'état de la question et de tout l'intérêt dont elle est susceptible.

Quant aux réflexions dont nous nous occupons actuellement, voici les conclusions par lesquelles l'auteur les termine :

1°. Que c'est un usage erroné d'appeler *fruit amélioré* un bon fruit nouveau qui sort des mains de la nature, parce que ce qui est bon en naissant n'a pas pu être mauvais avant de naître, et conséquemment n'a pas pu subir d'amélioration ;

2°. Que cet autre usage, d'attribuer la formation des fruits nouveaux à la culture ou à l'industrie des cultivateurs, est également erroné ; mais que ce ne sont pas les cultivateurs qui l'ont mis en vogue, puisqu'ils ne le partagent pas ;

3°. Que la culture a la puissance d'améliorer temporairement les fruits existans, par des températures artificielles, par des terres appropriées, par une taille raisonnée, et par différens soins de détails ; mais que cette puissance ne va pas jusqu'à en faire changer l'espèce ou la variété, ni jusqu'à en faire naître de nouveaux.

Rapport sur le Marché aux Fleurs, fait à la Société d'horticulture de Paris, dans la séance du 19 *mai; par* M. l'abbé Berlèse.

Messieurs, je viens vous rendre compte du résultat de la mission que vous m'avez fait l'honneur de me confier de nouveau, et vous communiquer mes observations sur les plantes qui ont été exposées cette année au Marché aux Fleurs. Les nombreuses visites que j'ai faites à ce marché depuis le mois de novembre dernier m'ont prouvé que l'impulsion donnée à l'industrie horticole excite tous les jours de nouveaux progrès parmi les jardiniers qui font le commerce des fleurs. Il résulte du tableau comparatif que j'ai dressé d'après des notes que j'ai prises personnellement sur ce marché depuis trois ans, que les expositions de cette année sont bien supérieures à celles des années précédentes ; que la culture des plantes est plus étendue et plus perfectionnée ; que les prix sont toujours modérés, et que l'affluence des acheteurs est beaucoup plus nombreuse.

On n'apportait autrefois sur le marché que des plantes communes, des arbustes indigènes et des fleurs ordinaires. Si quelque jardinier y présentait une plante rare, c'était plutôt pour prouver au public qu'il possédait des serres, et qu'il cultivait aussi les végétaux exotiques, que pour en faire un objet de commerce; et cela parce que les prix étaient trop élevés aux yeux des acheteurs de cette époque, lesquels, faute de connaissances sur cette matière, n'avaient pas encore un goût assez prononcé pour l'horticulture. M. Biquelin exposa, en 1816, un *Cyrthantus obliquus*, un *Pœenia arborea*, un *Strelitzia reginæ*, un *Cycas circinalis*, une *Amaryllis Josephiniæ*. Tout le monde admira ces végétaux, mais personne ne les acheta. Aujourd'hui le Marché aux Fleurs se compose presque en entier de plantes exotiques, rares et remarquables par la beauté de leurs fleurs. La culture a fait de si grands progrès et est tellement suivie par les amateurs, que les acheteurs de toutes les classes, même ceux de la petite propriété, ne recherchent plus que les productions de la Chine, du Japon, de la Nouvelle-Hollande et du Cap. Une rose nouvelle paraît-elle sur le marché, elle est enlevée à l'instant. S'il se présente un Camellia rare, plusieurs amateurs se le disputent. Une plante de serre chaude trouve aussitôt de nombreux acheteurs. Un jardinier-pépiniériste a-t-il besoin d'un individu qu'il n'a pas et qu'il doit expédier à l'étranger? il n'a qu'à venir au marché pour trouver de suite l'objet de ses recherches.

On se demande, messieurs, quelles causes peuvent avoir produit dans l'horticulture des progrès si rapides.

Il est aisé de reconnaître que les encouragemens répandus de tout côté en faveur de cette science, ont aussi produit ces merveilleux effets. Il est évident qu'une culture quelconque tend à se perfectionner de plus en plus en raison de l'avantage qu'on y trouve, et de la considération qu'elle procure à celui qui en fait l'objet de ses méditations et de ses travaux.

Si je voulais entrer dans des détails qu'un simple rapport ne peut guère comporter, je pourrais vous

dire, messieurs, que j'ai vu cette année, avant les grands froids que nous avons éprouvés, le Marché aux Fleurs occupé presque entièrement par des Camellia, des Daphné, des Primevères de la Chine, de Roses rares et de végétaux de la Nouvelle-Hollande.

Grâce aux soins de MM. Lemon et Mathieu son confrère, la culture des Geranium paraît être parvenue au plus haut degré de perfection. Ces habiles horticulteurs sont arrivés à diriger de telle manière la forme et les fleurs de cette plante, qu'elle fait un des plus beaux ornemens du marché dans presque toutes les saisons.

La culture du Rosier a fait aussi des progrès immenses. Les Roses les plus nouvelles ont décoré le marché dès le mois de février. J'y ai remarqué plusieurs variétés du Rosier Thé, le *R. banksiæ*, *vimerceti*, *traversi*; les Dahlia y sont en abondance pendant huit mois de suite.

Au commencement du printemps, j'ai été frappé de la beauté de plusieurs collections d'Oreilles d'ours, et de Jacinthes de Hollande. Le Lilas-Saugé a été, cette année, plus abondant que jamais; les Rosiers quatre saisons, du Roi et Bengale ermite n'ont pas cessé de paraître pendant l'hiver. Les Jacinthes communes, les Renoncules et les Narcisses ont commencé à la Toussaint et n'ont fini que dans le mois de mai.

Les *Daphné-delphini*, *Mezereum* et *collina* ont été aussi très-abondans, le *Daphné indica* seul a été très-rare : c'est l'effet des pluies de l'automne.

J'ai remarqué avec étonnement que la rigueur excessive de l'hiver que nous venons de passer n'a pas beaucoup influé sur les produits ordinaires du marché. Tandis que le thermomètre de Réaumur était descendu à 10 degrés au-dessous de zéro, les caves du marché offraient en abondance les fleurs ordinaires de la saison : elles n'étaient pas plus chères que de coutume.

Aussitôt que le froid a disparu, le marché s'est montré dans tout son éclat. A la Chandeleur on a vu paraître des fleurs rares, et on a fait des ventes considérables. Les marchés suivant ont été tous bien

garnis et le nombre des acheteurs n'a jamais diminué.

Le jour de la Saint-Joseph a été un des plus remarquables qu'on ait vus depuis quelques années. J'ai compté, à six heures du matin, cinq cent soixante-quatre Camellia, vingt-cinq Pivoines arborescentes, trois cent quatre-vingts Rosiers différens, trente-trois Azalées blanches de la Chine, soixante Azalées Pontiques, cent vingt-cinq *Gardenia*, trois cent vingt-quatre Bruyères, deux cents Lantana, cent soixante Rhododendrum, cent quatre-vingt-onze Daphné, quatre cents Geranium, dix Amaryllis, dix *Rochea falcata*, quinze *Nerium splendens*. Je passe sous silence les Lilas de Perse, saugé et varin, les Lauriers-Thym, les Héliotropes, les Jacinthes, les Résédas, les Girofléés, et beaucoup d'autres plantes annuelles et vivaces qui encombraient le passage. A quatre heures du soir, presque toutes ces fleurs étaient devenues la propriété des amateurs, des marchands de Paris et de la banlieue.

Les deux marchés de la Semaine Sainte ont été extrêmement brillans. Le prix des fleurs était un peu plus élevé, à cause du mauvais temps qui avait régné les jours précédens et à cause de la fête de Pâques.

Les marchés d'avril et mai ont été tous remarquablement beaux. On y a vu une quantité prodigieuse de Geranium, de Pivoines de la Chine et de Sibérie, des beaux *Rhododendrum Catesbiense*, *hybridum*, quelques Dahlia et beaucoup de Roses. M. Mathieu a exposé au dernier marché un beau *Burckelia capensis*, et un *Calceolaria corymbosa* qui ont fixé l'attention de tous les curieux.

Les marchands qui se sont le plus distingués par leur exposition dans cette année sont presque toujours les mêmes. M. Mathieu, de la rue de Buffon; mesdames Boulard-Albert, rue de l'Hôpital; Durand, Ragoneau, et Portemère, de Gentilly.

Je ne puis pas oublier un jardinier très-estimable, M. Dubard de Montreuil, qui n'est plus dans l'habitude de vendre à sa place du marché, et qui ne manque pas d'y envoyer, à la pointe du jour, une quan-

tité de belles fleurs, qui sont achetées de suite par les marchands qui les revendent plus tard.

MM. Lemon, Loth, François Devert et Mathieu, de la rue de Belleville, ont, comme M. Dubart, également fourni le marché pendant tout l'hiver. Depuis le commencement du printemps, ils ont repris l'habitude de venir y vendre eux-mêmes leurs produits.

C'est M. Mathieu, de la rue de Belleville, qui a multiplié et introduit dans le commerce cette belle *Erica cylindrica*, qui est répandue maintenant sur le marché et chez toutes les bouquetières de la capitale.

Tous ceux qui ont visité régulièrement les marchés ont pu s'apercevoir aisément que ces jardiniers ont fait plus de progrès depuis trois ans, tant sous le rapport du perfectionnement des cultures que sous le rapport des espèces rares, qu'ils n'en avaient fait les dix années précédentes.

Je finis ici, Messieurs, mes observations sur les fleurs exposées cette année sur le marché; mais je me permettrai d'ajouter quelques remarques, qui ne paraîtront pas sans quelque intérêt pour l'horticulture. Elles me sont suggérées par les efforts que font les jardiniers producteurs pour présenter ces raretés précoces qui font l'ornement constant du marché.

On éprouve généralement, en parcourant ce marché, les sensations les plus agréables à la vue des belles plantes qui le décorent. La variété des fleurs, leur singularité, les nuances infinies de leurs couleurs, toutes ces merveilles produites par la culture, sont bien faites pour exciter l'admiration universelle. Mais on ne songe pas assez aux peines, aux soins continuels, aux veilles consacrées par l'homme à cette culture. Quand on pense que, par un art presque inconcevable, cet homme avance ou retarde à son gré la végétation pour nous procurer toujours de nouvelles jouissances; quand on réfléchit sur les efforts de cet homme pour assujettir la nature à tous ses calculs, on est curieux de connaître les moyens qu'il a employés pour obtenir ces beaux résultats. L'explication de ces moyens peut être utile aux amateurs, et surtout à ceux qui demeurent à la campagne et qui

peuvent les employer pour se procurer ainsi des jouissances précoces. J'aurai l'honneur d'en entretenir la Société dans une séance prochaine.

BIBLIOGRAPHIE.

La maison de Campagne, *de madame* Aglaé Adanson (1).

Quand bien même l'auteur de cet ouvrage nous serait absolument inconnu, nous devinerions à son style que c'est une femme aimable, sans prétention, qui n'a écrit que ce qu'elle pratique, qui ne conseille de faire que ce qu'elle fait et qu'il est bon de faire.

Quoique madame Adanson adresse particulièrement ses conseils aux personnes de son sexe qui voudraient administrer elles-mêmes une maison de campagne et y trouver le bonheur, les hommes peuvent aussi se les appliquer et les mettre en pratique; ils apprendront qu'au moyen de l'ordre, de l'économie, d'une surveillance raisonnable, on peut vivre dans l'aisance avec une fortune très-bornée. Le livre de madame Adanson doit tenir le premier rang dans la bibliothéque des personnes qui se retirent des affaires pour se fixer à la campagne, oublier les tourmens et les tracas des villes. Le premier volume est consacré à la gestion intérieure de la maison; le second traite particulièrement du jardinage, des plantations et de l'entretien d'un grand parc. Chaque partie est traitée avec ordre et précision : on ramarque dans cette troisième édition plusieurs additions et plusieurs articles encore plus parfaits que dans les éditions précédentes.

Nous allons en citer quelques-uns, en demandant à madame Adanson la permission de lui en signaler aussi quelques autres susceptibles d'être également perfectionnées.

On lit, vol. I, page 51 : « Vous pouvez placer votre » fruitier soit au premier, soit sur le paillier ou dans

(1) *La Maison de campagne*, par madame Aglaé Adanson. 3e. édition, ornée du portrait de l'auteur, 2 volumes in-12, chez Audot, libraire éditeur, rue des Maçons-Sorbonne, n°. 11; Paris.

» les mansardes; pourvu qu'il soit à l'abri de toute » gelée, cela suffit. » Outre que des fruits ne seraient pas à l'abri de toute gelée dans une mansarde, nous sommes loin de croire qu'aucun de ces lieux soit propre à la plus longue conservation possible des fruits. Ce n'est pas ainsi que les cultivateurs qui fournissent les marchés dans l'arrière-saison conservent leurs fruits. L'article FRUITIER du *Bon Jardinier*, depuis 1825, paraît être ce qu'il y a de mieux à suivre à cet égard.

Vol. II, page 6. On trouve ici l'une des mille preuves du jugement éclairé de l'auteur : « On m'a engagée, dit-elle, à mettre des noms plus vulgaires (aux » plantes); mais c'est justement cette synonymie de » noms multipliés qui perpétue les erreurs continuelles dans les demandes qu'on fait aux pépiniéristes. Loin » de la favoriser, je voudrais qu'il fût défendu de s'en » servir, comme on défend dans le commerce les anciennes mesures; ce serait le seul moyen de rectifier » la nomenclature, et de n'en avoir qu'une seule dont » le type serait l'Ecole de botanique du Jardin du Roi; » ce qui simplifierait infiniment l'étude même de la botanique. » Rien de plus judicieux que ces observations.

Arrivée à l'article *outils et instrumens du jardinage*, madame Adanson s'exprime ainsi au sujet du SÉCATEUR : « Cet instrument a ses partisans et ses détracteurs. A la première inspection, on serait tenté de » l'exclure comme devant écraser et froisser les bois » avant de les couper : c'est ce motif qui me l'avait fait » omettre dans une première édition; mais m'en étant » beaucoup servie depuis, je suis forcée de lui rendre » justice. Il est de la plus grande utilité pour une personne qui passe sa vie dans les jardins; mais son » usage doit avoir des bornes : par exemple, il faut » se garder de s'en servir pour couper tout *près d'un* » *œil précieux* la branche d'un arbre délicat, soit » pour en détacher une greffe ou simplement la rabattre. Mais aucun instrument ne saurait l'égaler » pour débarrasser les arbres de toutes les branches » mortes, ainsi que pour tailler les Rosiers et arbustes » épineux; il est encore très-bon pour tailler la vigne, et

» je ne me suis jamais aperçue que, par aucune meur-
» trissure, il empêchât la sève de monter jusqu'au bord
» de la coupe.

» Les occasions de se servir du sécateur sont donc
» dix fois plus fréquentes que celles où il faut néces-
» sairement employer la serpette, qui certainement
» coupe avec plus de netteté.

» Il est nécessaire d'avertir les personnes qui n'ont
» pas l'habitude de se servir de cet instrument, qu'on
» ne doit pas le faire indifféremment, et qu'il a *un sens*;
» il faut que le côté *plat* des deux lames soit appliqué
» sur la partie de l'arbre ou de la branche qui doit
» rester, parce que le côté *épais de la lame courbe*
» froisse et écrase l'écorce; avec cette précaution, la
» plaie demeure nette, et la partie heurtée est celle
» qu'on enlève. »

Nous ajouterons que la taille des arbres s'exécute trois fois plus vite avec un sécateur qu'avec une serpette; que tous les cultivateurs de Montreuil, de Bagnolet; que les vignerons les plus intelligens des environs de Paris ne se servent plus que de sécateur; qu'à l'orangerie de Versailles, où l'on travaille si bien, on ne taille les orangers qu'avec un sécateur, et qu'enfin cet instrument est tellement employé que MM. Arnheiter et Petit ne suffisent pas aux demandes qui leur en sont faites. Il n'y a plus que ceux qui ne se servent pas de sécateur qui le trouvent défectueux.

Après avoir rappelé les conditions les plus favorables à la terre d'un jardin potager, madame Adanson remarque que les ouvriers chargés de défoncer cette terre s'y prennent souvent fort mal, et emploient plus de temps qu'il n'en faudrait s'ils agissaient avec méthode. Pour obvier à cet inconvénient, elle a tracé une figure que nous copions ici avec l'explication qu'elle en a donnée.

« Voici un modèle de division pour défoncer un
» morceau (de terre) quelconque sans avoir, à la fin,
» de terre à rouler, ce qui est une grande économie
» de peine et de temps. »

∧

1	16	15	14
2	7	8	13
3	6	9	12
4	5	10	11

« *Explication.* On jette la terre du n°. 1 en ∧ ; on » jette celle du n°. 2 en 1, celle du n°. 3 en 2, celle » de 4 en 3, celle de 5 en 4, celle de 6 en 5, celle de » 7 en 6, celle de 8 en 7, celle de 9 en 8, celle de 10 » en 9, celle de 11 en 10, celle de 12 en 11, celle de » 13 en 12, celle de 14 en 13, celle de 15 en 14, celle » de 16 en 15, ou enfin celle déposée en ∧ dans le » vide 16. »

En parlant de la culture de l'artichaut, madame Adanson dit : « on multiplie communément les arti- » chauts par œilletons, soit en avril, soit en septem- » bre, époques où on leur enlève les rejets surabon- » dans. Je vous engage à ne point adopter cette mé- » thode et à semer en place. Par ce dernier moyen » vous aurez des artichauts résistant beaucoup mieux » à nos hivers, et très-productifs, quoi qu'en ait dit un » auteur d'ailleurs très-savant. » Madame Adanson a probablement ses raisons pour en agir ainsi ; mais sa méthode n'est pas la plus généralement suivie.

A l'article *Asperge*, madame Adanson développe une méthode de planter ce légume que la plupart des cultivateurs n'approuvent pas ; mais nous sommes sûrs que tous s'empresseront de mettre en pratique le moyen qu'elle emploie pour détruire l'insecte appelé *criocère*, qui attaque l'asperge.

Après plusieurs essais infructueux pour détruire cet insecte dans une année où il était très-abondant, « J'imaginai, dit madame Adanson, de couvrir entiè- » rement les fosses de 6 pouces de paille bien sèche, et » d'y mettre le feu, ce que j'exécutai aussitôt (c'était

» en avril. La flamme gagne en un instant d'un bout » à l'autre, et la terre reste couverte d'une cendre » noire. Je fis vite donner un grand arrosement pour » achever de détruire, par cette lessive, ceux des in- » sectes qui, recouverts de terre, auraient pu échap- » per à l'incendie. Au bout de quinze jours, à mon » grand étonnement, une nouvelle récolte d'asperges, » plus belle que les précédentes, reparaît, et nul ves- » tige de *criocères*. »

Madame Adanson s'écarte beaucoup dans sa manière d'arroser les melons de celle généralement suivie à Paris.

Après avoir rappelé la méthode ordinaire de cultiver l'*Ognon blanc*, l'auteur ajoute, page 93. « De- » puis que j'ai écrit ceci, je ne sème plus l'Ognon blanc; » je le laisse trois ans en place, ayant soin, lorsqu'on » en prend pour la consommation, de laisser un caïeu » à chaque touffe; ce caïeu en reproduit toujours un » nouveau. Au bout de trois ans, je le transplante » ailleurs pour qu'il ne dégénère pas de grosseur. J'en » ai fait ainsi un Ognon *perpétuel*, qui ne donne au- » cun embarras de culture et qui fournit toute l'année. » Il est d'excellente qualité. » Il va sans dire que ce n'est qu'après que cet Ognon est monté en graine une première fois qu'il produit des caïeux.

Nous voyons, page 100, que madame Adanson possède une *poirée à cardes* dont les côtes sont larges de 4 à 5 pouces sur 6 lignes d'épaisseur, ce qui doit la rendre préférable à celle que nous cultivons. L'obligeance de madame Adanson nous autorise à penser qu'elle se fera un plaisir d'en donner des graines aux personnes qui lui en demanderont.

D'après ce qui est dit, page 105, d'une Pomme-de-Terre, sous le nom de *petite sucrée chinoise*, ce doit être une espèce précieuse que l'on doit désirer de posséder, et que nous ne reconnaissons pas dans la chinoise des collections.

L'article *Tomate*, page 112, ne laisse rien à désirer. Nous ajouterons seulement que la Tomate se greffe avec succès sur la Pomme-de-Terre par la greffe à la Tschudy, et qu'on en obtient des Tomates en l'air, et

des Pommes-de-Terre en terre, ce qui double la récolte sans nuire à la qualité ni à la quantité.

On lit à l'article *Groseilles*, page 156 : « Quand on » veut avoir de très-grosses Groseilles, on arrose les » Groseilliers depuis l'époque où la fleur a noué jus- » qu'à celle de la maturité du fruit. Si l'on coupe » avec des ciseaux les trois ou quatre dernières fleurs » de quelques grappes, elles deviendront comme du » petit raisin. »

Madame Adanson est d'avis, page 157, qu'il faut *tailler* le Néflier pour lui faire porter de plus gros fruits. Nous observerons que la taille de cet arbre ne doit pas être faite comme celle des autres arbres fruitiers, car il porte son fruit au bout des branches, et si on les raccourcissait, on n'aurait plus de fruit. Il en est de même du Coignassier.

Pêche d'Ispahan, page 162 L'auteur rend justice à ce Pêcher, dont le fruit est excellent. Que de temps il faut aux bonnes choses pour être connues, tandis que des futilités font fortune en un instant ! Il y a trente ans qu'Olivier a apporté d'Ispahan même des noyaux de ce pêcher au Jardin des Plantes de Paris ; il y a plus de vingt ans qu'il est publié et figuré dans le *Traité des arbres fruitiers*, de MM. Poiteau et Turpin; eh bien, on ne le trouverait peut-être pas encore chez deux pépiniéristes.

La taille et la conduite du pêcher occupent douze pages dans le livre de madame Adanson. Cette seule partie de l'horticulture pourrait emplir un gros volume, tant son histoire est étendue, et tant elle a d'importance sous le climat de Paris ; cependant madame Adanson n'a rien omis d'essentiel, seulement on aurait désiré qu'elle développât davantage l'art du *remplacement*, c'est-à-dire le moyen si bien pratiqué à Montreuil de faire naître chaque année une nouvelle branche pour remplacer celle qui vient de donner du fruit.

La culture des autres arbres fruitiers ne laisse rien à désirer, quoique traitée avec concision.

Sous le titre de *Quelques avis sur la manière de former un jardin paysager*, madame Adanson, tou-

jours économe de paroles et riche de pensées, donne, en quelques pages, un véritable traité complet sur cette matière. Après l'avoir lue, on reconnaît qu'il faut nécessairement être animé de l'esprit, du goût et des inspirations du peintre et du poëte pour faire un jardin paysager.

Madame Adanson, n'écrivant que pour la petite et la moyenne fortune, ne parle pas de plantes de serre chaude; mais elle donne la culture de toutes les plantes d'ornemens qui peuvent se cultiver en pleine terre sous le climat de la France. Elle ne court pas après ce qui n'a que le mérite de la nouveauté; elle attend que la réputation d'une plante soit avantageusement établie pour en conseiller la culture.

Les amateurs de belles plantes apprendront avec plaisir que madame Adanson a obtenu une jolie variété de *Yucca filamentosa*, dont les fleurs sont planes, droites, et non renversées comme dans les autres espèces.

Nous pourrions citer encore un grand nombre d'observations intéressantes, beaucoup de perfectionnemens dont l'horticulture fera son profit; mais, borné par l'espace, nous nous résumons en assurant que la lecture du livre de madame Adanson nous a été fort utile, que nous y avons puisé des connaissances qui ne se trouvent pas ailleurs, et qu'enfin ce livre renferme tous les préceptes que doivent pratiquer les personnes amies de l'ordre et qui cherchent le bonheur dans une vie paisible à la campagne. (*Extrait des Annales de la Société d'Horticulture de Paris.* Juin, 1830.)

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN.
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODEON.

REVUE HORTICOLE

OCTOBRE 1830.

La Société d'horticulture et la Société d'agronomie pratique de Paris ont eu l'honneur de présenter leurs respects et leurs hommages à sa majesté Louis-Philippe Ier., roi des Français, qui les a reçues avec bienveillance, et leur a adressé des paroles pleines d'encouragement.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Amélioration des fruits par semis; par M. Van-Mons.

L'amélioration d'un fruit, quelle qu'en soit l'espèce, est dépendante de la variation qu'il a précédemment éprouvée. La variation s'exerce à la fois sur sa forme, son volume, sa saveur, son odeur. L'amélioration ne peut être obtenue que par le semis. Les nouvelles variétés diffèrent des anciennes, non-seulement par leur fruit, mais aussi par la force, le port, le bois, les feuilles et les fleurs de l'arbre.

L'art ne peut rien pour déterminer la naissance d'une nouvelle sorte de fruit: il est également impuissant pour modifier la disposition d'une graine à produire une qualité de fruit plutôt qu'une autre. La faculté de varier devient héréditaire dans les espèces et sous-espèces qui ont une fois subi la variation. Les espèces et sous-espèces acquièrent cette faculté à leur second renouvellement de graine en descendance directe sous un ciel qui leur est étranger. L'altération qu'elles éprouvent en pareille circonstance constitue la

variation, qui est un éloignement des qualités de la nature, qu'aucune pratique de l'art ne peut faire revenir, qui se propage de génération en génération, et ne cesse qu'avec l'extinction de l'espèce et sous-espèce qui l'a primitivement subie. L'espèce ou la sous-espèce pure se propage spontanément ; sa racine est traçante et repliée en coude, ce qui distingue le pied sauvage de celui provenu de graine.

Tout sol où une espèce lève sans être semée est pour elle indigène. On a beau ramener dans son sol natal l'espèce qui une fois a varié, la faire croître et fructifier parmi ses pareilles, sa graine sauvage ne revient pas plus pour cela à son état primitif qu'elle ne l'eût fait dans les jardins les mieux cultivés : sa graine ne saurait plus reproduire l'espèce sauvage.

J'ai transplanté dans mes jardins des arbres pris dans les bois, dans les haies, sur les collines, et je les y ai fait vivre parmi les variétés les plus perfectionnées de leur espèce : j'ai semé à plusieurs reprises leur graine en la prenant toujours sur le fruit procréé en dernier lieu, et j'ai tenté de les croiser avec différentes variétés de leur espèce. Ce travail, que j'ai entrepris en grand, et suivi pendant longues années, m'a donné la conviction que le semis répété et une fine culture ne peuvent en rien faire varier une espèce indigène. J'ai également acquis la certitude que la fécondation étrangère n'a pas plus lieu entre deux espèces, toutes deux sauvages, et appartenant au même genre.

La disposition à varier est surtout remarquable dans les espèces qui se propagent à la fois par la graine et par éclats ou drageons. Cette disposition est encore augmentée lorsque les espèces se subdivisent de leur nature en sous-espèces plus ou moins différentes entre elles.

Je nomme sous-espèce les types des différentes variétés de fruits que l'on rencontre dans la nature et qui se reproduisent plus ou moins pures par le semis.

Il serait impossible de distinguer parmi les sous-espèces d'arbres fruitiers ce qui est espèce primitive de ce qui est sous-espèce, parce que toutes sont spontanées et qu'aucune ne naît exclusivement de la graine de l'autre.

Je sais qu'on a l'habitude de considérer comme variété ce que je nomme sous-espèce : mais outre que la variation des espèces n'est pas connue dans la nature, cette division supposerait un type original que, d'après ce que nous venons de dire, il serait impossible de retrouver. On peut supposer qu'il n'existe point de pareil type, et que, dès l'origine des choses, il s'est effectué un partage de ce qui devait être espèce en un plus ou moins grand nombre de sous-espèces. Certaines espèces d'arbres fruitiers ont leurs sous-espèces réunies dans un même pays, tandis que d'autres les ont dispersées en des pays différens. La variation fait des progrès indépendamment de tout concours d'une ou autre variété de la même espèce, car l'arbre qui vit séquestré de ses pareils n'est pas moins apte à donner des variétés nouvelles que celui dont les branches s'entrelacent avec celles d'autres variétés. On m'a fait l'objection que les fleurs d'un seul et même arbre pouvaient bien se féconder entre elles, et que de là pouvait provenir la variation. Cela m'a engagé à faire vivre isolément plusieurs espèces, en ayant soin, avant l'épanouissement de la fleur, de réduire les yeux à un seul. On pense bien que je n'ai pas eu souvent du fruit, mais celui que j'ai obtenu n'a pas donné moins de variétés que si l'arbre avait conservé toutes ses fleurs. La variation n'a rien de commun avec l'espèce de croisement d'où résultent les vrais hybrides. Ce moyen n'est pas nécessaire pour produire la variation, laquelle se manifeste, non-seulement dans chaque fruit du même arbre, mais dans chaque pepin du même fruit et dans chaque amande du même noyau.

Dans tout le cours de mes essais je n'ai pas rencontré un seul fruit dont les pepins donnassent des

fruits analogues entre eux, ou dont l'amande double ne produisît deux fruits différens. Tous deux ont le plus souvent produit des fruits dont l'un était d'autant meilleur que l'autre était plus mauvais, comme si la qualité moyenne se partageait entre les deux qualités extrêmes.

D'après tout ce que j'ai observé, je pense que je ne hasarderais rien en disant que le même pied, et chacune des greffes de ce pied, n'ont pas, pendant toute leur existence, produit un seul pepin, ou un seul noyau d'où soient sortis deux fruits analogues par leurs qualités. J'ai de plus remarqué que les variétés d'une même sous-espèce avaient une tendance à produire les analogues d'autres sous-espèces plutôt que ceux de leur sous-espèce propre.

Nous avons dit que, par aucun moyen de l'art, pas plus par le semis que par tout autre, un fruit d'arbre sauvage ne saurait être conduit à varier. Le fruit d'une espèce domestique, dont l'existence date depuis quelque temps, étant propagé par le semis donne dans le principe beaucoup de fruits mauvais, peu de médiocres, presque pas de bons. Au second semis, fait immédiatement après, et avec la graine du nouveau procréé, le changement est déjà remarquable: on obtient moins de mauvais fruits, les médiocres sont meilleurs et les bons sont plus parfaits. C'est surtout dans la forme et le volume du fruit que l'amélioration devient d'abord apparente. Au second et troisième semis, fait toujours avec la graine du dernier procréé, le perfectionnement marche à pas de géant. On n'obtient plus rien qui approche du mauvais, peu qui soit médiocre, beaucoup de bon, et beaucoup de parfait.

Le nombre de générations requises pour qu'une variété ne marque plus que par des fruits de haute qualité, est différent pour chaque espèce. Les espèces exotiques, la pêche, l'abricot, le raisin, arrivent plus tôt à ce degré d'amélioration que celles indigènes; la poire, la pomme, la prune, la cerise, n'y parvien-

nent jamais complétement, par où j'entends que, comme les autres, elles ne donnent pas constamment du fruit de premier rang,

La bonification d'un fruit sauvage se fait mieux sous une zone qui se rapproche de celle où l'espèce est indigène que sous une qui s'en éloigne beaucoup; néanmoins, la zône sous laquelle on veut bonifier un fruit peut être plus chaude ou plus froide que celle qui est indigène pour l'espèce.

La poire et la pomme marquent dans le principe par un fruit acerbe et dont le volume ne dépasse pas de beaucoup celui d'une grosse cerise. J'ai encore obtenu cette année-ci trois pareils fruits; l'un d'un premier semis de Saint-Germain, l'autre d'un premier semis de Beurré gris, et le troisième d'un de Doyenné. Je les ferai dessiner et j'en sèmerai les pepins dans la succession accoutumée.

La pêche, dans ses premiers renouvellemens, donne au lieu de fruit un gros noyau couvert d'une peau amère.

Les premiers abricots sont petits, ronds, musqués et la plupart hâtifs.

Le raisin est généralement bon; il varie sous tous les rapports possibles.

La prune se rapproche du Damas noir rond.

La cerise aigre marque souvent par du fruit doux, et la cerise douce par du fruit aigre.

Il est des plantes dont la variation a un terme, mais je ne me suis pas encore aperçu qu'il en fût de même des fruits; cependant, après avoir atteint la plus grande perfection possible, ils ne pourront plus s'améliorer; mais je ne pense pas qu'après cela le semis puisse les faire rétrograder dans leurs qualités. Dans tous les cas, ils ne cesseraient pas de varier, et les arbres conserveraient en outre l'avantage de se reproduire plus sains et de donner plus promptement du fruit.

On doit, en commençant ces essais, semer de préférence les pepins et les noyaux provenus des fruits anciens les plus délicats; mais, un premier semis fait, la graine des variétés, quelles qu'elles soient, que ce semis a fournie, doit, pour un second semis, être préférée à celle des meilleures variétés anciennes. La même règle doit être suivie dans les renouvellemens subséquens, et lorsqu'on ne trouve à choisir qu'entre un fruit mauvais, mais plus souvent renouvelé, et un bon fruit moins souvent renouvelé, on n'hésite pas à préférer la graine du premier. Quand on peut étendre son choix sur un grand nombre de variétés, on doit, à nombre égal de renouvellemens, prendre la graine sur les fruits les plus parfaits.

Il ne faut pas avoir l'œil très-exercé pour distinguer, parmi une plantation d'arbres provenus de graine, ceux qui promettent de donner un bon fruit. On se dirige d'après les conditions que, dans leur ensemble, les pieds aient du rapport avec l'une ou l'autre des variétés existantes et réputées bonnes. A défaut de ce rapport, on les juges d'après des caractères généraux, mais qui sont différens pour chaque sous-espèce. Je n'entrerai point ici dans le détail de ces caractères, on les trouvera décrits dans mon *dictionnaire*.

Il est des années plus heureuses les unes que les autres pour la production de bons fruits; elles exercent leur influence favorable tantôt sur une espèce et tantôt sur une autre. Plusieurs de nos meilleurs fruits ont pris naissance de graine cueillie la même année, et c'est précisément parmi ces fruits que l'on rencontre les variétés les plus voisines pour la forme et les autres caractères.

On prône plusieurs moyens comme étant propres à hâter la mise-à-fruit des arbres ordinaires : il est inutile d'en faire usage pour ceux venus de graine, ces arbres rapportant promptement d'eux-mêmes, leur rapport a lieu aussitôt qu'ils ont atteint l'élévation qui est naturelle à leur espèce. On les y fait arriver plus tôt en les laissant croître assez rapproché pour les faire filer. Les premiers fruits se forment alors au sommet de l'arbre.

On tenterait en vain de hâter la mise-à-fruit d'un arbre semé, en greffant une de ses branches sur un sujet nain ou sur un autre arbre, car le pied-mère rapporte toujours la même année que la greffe.

Les pieds les plus tardifs dans leur rapport donnent souvent les fruits les plus parfaits.

CULTURE.

Sur la culture de l'oranger en pleine terre.

On trouve dans les Annales de la Société d'horticulture de Paris, juillet 1830, page 5, un mémoire de M. Poiteau, l'un de nos collaborateurs, sur la culture de l'oranger en pleine terre. L'auteur paraît avoir eu pour but de démontrer que cette culture n'est pas aussi difficile qu'on pourrait le croire, et il en donne pour exemple l'espalier d'orangers de M. Fion, rue des Trois-Couronnes à Paris, dont il présente le dessin dans une planche fort bien gravée. Il indique succinctement, mais d'une manière suffisante, tous les moyens à prendre pour réussir dans cette culture. Nous croyons que le mémoire de M. Poiteau est de nature à faire disparaître les craintes des personnes qui n'osaient planter un espalier d'orangers malgré les grands agrémens et même le profit qu'une pareille entreprise doit procurer.

Moyen de fortifier ou d'affaiblir une branche d'arbre fruitier.

On pratique depuis quelques années, au Jardin du Roi, un moyen peu connu d'augmenter ou de diminuer la vigueur d'une branche, que nous croyons devoir faire connaître.

Quand une branche paraît trop faible, on fait une entaille sur le tronc immédiatement au-dessus de l'origine de la branche pour empêcher la séve de s'élever au-dessus de ce côté, et l'obliger à prendre son cours

dans la branche que l'on veut favoriser. Quand on veut affaiblir la branche, on fait l'entaille immédiatement au-dessous, afin d'empêcher la séve de s'y porter aussi abondamment.

L'entaille se fait en coin ou à bords parallèles avec la serpette ou une scie à main, à condition, dans ce dernier cas, de bien épurer ensuite la plaie avec la serpette, et on la recouvre avec un amalgame résineux à peu près comme celui des greffes en fente. On pourrait croire que cette opération est dangereuse pour les arbres gommeux, tels que pêchers, abricotiers; mais, étant exécutée proprement au moment de la taille et du pincement, il n'en résulte aucun inconvénient, selon M. Dalbret, qui la pratique avec succès; seulement il faut que la branche dans laquelle on veut faire passer la séve ne soit pas appauvrie au point que son écorce ne puisse plus se dilater.

M. Dalbret dit positivement, *Journal de la Société d'Agronomie*, juin 1830, page 193, qu'il faut que la plaie soit assez profonde pour traverer l'aubier; nous n'en voyons pas la nécessité; pour peu qu'on enlève la plus légère couche d'aubier, on oppose un obstacle suffisant et assez prolongé à la réunion des deux lèvres, pour que pendant ce temps la séve prenne la direction qu'on a voulu lui donner.

Sur les marcottes.

Nous voyons avec étonnement, dans le Journal de la Société d'Agronomie pratique, juin 1830, page 196, un article de M. Dalbret, qui accuse le plus grand nombre des horticulteurs de couper le sommet de leurs marcottes par l'ignorance où ils sont que cette suppression nuit au développement des racines qu'ils cherchent à obtenir. C'est sans doute une inadvertance de la part de M. Dalbret, qui ne peut pas ignorer l'état de la science horticulturale en général. Nous sommes encore bien ignorans, sans doute, sur beaucoup de

points ; mais celui qu'attaque ce cultivateur estimable est un des mieux connus ; le reproche qu'il nous fait n'a aucun fondement ; jamais nous ne rabattons les marcottes qui s'enracinent difficilement. Si nous rabattons celles de lilas, de syringa, de chèvrefeuille et autres, c'est que, sachant qu'elles s'enracinent avec une extrême facilité, nous voulons qu'elles fassent une tête promptement, et deviennent des plantes propres à être livrées au commerce l'automne suivant. Nous recevons avec reconnaissance les avis qui nous éclairent et les instructions qui font avancer la science, mais nous n'aimons pas qu'on nous suppose plus ignorans que nous ne sommes.

Remède contre les ulcères des ormes.

Pour guérir les arbres attaqués, on perce chacun d'eux avec une tarière qu'on insère dans l'ulcère même. On adapte à ce trou un tuyau qui pénètre à environ trois centimètres de profondeur. Les arbres qui, étant sains, sont ainsi percés ne donnent pas de liqueur ; mais ceux qui sont altérés en répandent une d'autant plus abondante que le ciel est plus pur, et que la plaie est plus exposée au midi. Les temps orageux et les grands vents suspendent cet effet. On a remarqué qu'au bout d'une ou deux fois vingt-quatre heures l'écoulement s'arrêtait et que la plaie séchait et guérissait. (*Journal des forêts*, septembre 1829, p. 375.)

Ce ne sont guère que les Ormes soumis à l'élagage et à l'amputation de fortes branches qui soient sujets aux ulcères dont il est question, puisqu'on n'en voit pas sur ceux qui croissent en liberté sans subir aucune suppression. On est fondé à croire que la cause des ulcères qui se déclarent sur le tronc des Ormes vient de ce qu'on leur a supprimé de grosses branches dans le haut ; que la pluie, après avoir pourri l'orifice de la plaie, s'introduit dans le tronc, corrompt le tissu, le détruit, produit une liqueur sanieuse, corrosive par son mélange avec la séve et par la fermentation ; cette

liqueur sanieuse descend par son propre poids dans le corps de l'arbre, en corrodant et détruisant le tissu qu'elle touche et finit par se faire jour au travers de l'écorce à une hauteur quelconque, quand toutefois elle ne descend pas jusque dans la culée de l'arbre.

Si telle est en effet, comme cela est très-probable, l'origine des ulcères des Ormes soumis à l'élagage, il est clair que le remede indiqué plus haut n'est qu'un palliatif, et que le seul moyen d'éviter les ulcères sanieux serait de ne pas faire de plaie aux arbres.

Recette pour détruire les mauvaises herbes qui poussent entre les pavés des cours et dans les allées des jardins.

Faites bouillir environ 100 litres d'eau dans une chaudiere de fonte, avec 10 kilogrammes de chaux vive et un kilogramme de soufre; tirez cette liqueur à clair, étendez-la d'eau en proportion du besoin; arrosez vos pavés et vos allées, et vous serez débarrassé d'herbes pour plusieurs années.

C'est ainsi que les cours des Monnaies à Paris, quoique peu fréquentées, sont nettoyées de toute végétation. (*Revue nationale*, tome II, 9e livraison, p. 286.

La Société d'Horticulture de Paris a chargé l'un de ses membres, chimiste habile, de vérifier cette recette et de voir si on ne pourrait pas l'obtenir à moins de frais.

Variation dans la grandeur des plantes.

Dans le précédent numéro de cette revue, nous avons donné la description d'une plante sous le nom d'*Amarinthus speciosus*, qui, cultivée par M. Alexandre Bachoux, à Saint-Ouen, s'élève à cinq pieds de hauteur, et forme une magnifique pyramide. Frappé de la beauté de cette plante en 1849, nous en recueillîmes des graines afin d'en donner aux amateurs. Celles que nous avons données à M. Vilmorin ont été semées

sur couche et traitées comme les autres amaranthes, avec soin, pour en favoriser la végétation, et ensuite repiquées en bonne terre et à bonne exposition ; cependant elles ne se sont élevées que de sept ou huit pouces. Nous crûmes qu'elles avaient eu trop chaud sur la couche et que leurs racines en avaient été altérées.

Un de nos amis, à qui nous avions donné aussi de ces graines, n'ayant pas de couche à sa disposition, les a semées en pleine terre ordinaire, et ses plantes ne se sont également élevées qu'à la hauteur de sept ou huit pouces.

M. Alexandre Bachoux aurait-il un procédé particulier pour donner à cette amaranthe les proportions gigantesques qu'elle a dans son jardin? C'est ce que nous tâcherons de savoir.

On lit, dans la Revue britannique, qu'un nommé Dappleton, amateur passionné, mais non cultivateur, puisqu'il est simple ouvrier charron, cultive en pot l'Amaranthe crête de coq, *Celosia cristata*, et qu'entre ses mains cette plante atteint plus de trois pieds de hauteur, surmontée en outre d'une grappe de fleurs longue de vingt-et-un pouces, et large de cinq pouces.

Cet homme fait un secret de son mode de culture ; tout ce qu'on a pu découvrir, c'est qu'il emploie de très-grands pots et qu'il les plonge une partie de l'année dans une couche de tan légèrement humectée.

Diverses observations de culture adressées à l'éditeur de la Revue horticole, par M. Bricel, jardinier amateur.

Monsieur, j'ai l'honneur de vous adresser quelques observations que j'ai faites tant chez moi que chez mes amis : si vous les croyez utiles pour votre Revue horticole, veuillez en faire usage.

Boutures du Pinus columbaria, Pin de la Colombie.

Elles se font en coupant une branche qu'on laisse sécher quelques jours dans un endroit à l'ombre : au moment de planter, on enlève la résine qui se trouve à l'extrémité de l'amputation ; il est bien démontré que c'est cette résine qui nuit à la reprise de la plante. On met ensuite les boutures sur couche, et on les recouvre avec une cloche ou un entonnoir.

Plantes qui peuvent se multiplier par portions de racines.

Bignonia radicans, Geranium bicolor, vespertinum, ardens, etc. ; Coignassier du Japon, Pivoine en arbre, etc. (Ces dernières ne poussent souvent que la 2e. ou 3e. année.)

Précautions à prendre pour les zamias, cycas, etc.

Lorsque ces plantes languissent ou jaunissent, il faut s'assurer si les écailles ne contiennent point d'eau qui, en séjournant trop long-temps, pourrirait la bulbe ; j'en avais perdu plusieurs par cette cause, lorsque M. Larose, ancien jardinier à Malmaison, m'a conseillé de suspendre le cycas la tête en bas jusqu'à ce que l'eau soit entièrement écoulée ; au bout de quelque-temps ils avaient repris leur vigueur habituelle.

Pour empêcher les jacinthes de creuser, inconvénient qu'ont presque toujours celles de Hollande.

Il faut couper la tige ras de terre lorsque la fleur est passée, et recharger la plate-bande de quelques pouces de terre pour que l'ognon puisse mûrir convenablement.

Les boutures de rosier bengale reprennent plus facilement au mois de septembre qu'au printemps.

On fait de très - jolies bordures avec l'*Iris fœtida foliis variegatis*. On les plante de manière que les feuilles soient à plat et croisées les unes sur les autres.

Les boutures de *nerium*, laurier-rose, reprennent facilement dans l'eau : une branche détachée avec un collet, mise dans une bouteille pleine d'eau et exposée au soleil, donnera des racines en moins de deux mois.

Moyen pour purifier l'air dans les serres chaudes.

Il faut brûler des feuilles de tabac sur une pelle couverte de charbons. On pourrait essayer le chlore, surtout pour les hommes forcés de travailler long-temps dans des serres humides et étouffées.

L'églantier *rubiginosa*, repoussé par les cultivateurs comme mauvais pour greffes, est propre pour recevoir les greffes des bengales.

Anthemis grandiflora. Il y a des variétés qui s'élèvent très-haut et ne produisent que peu de fleurs; j'ai rabattu quelques-unes de ces variétés à l'automne, elles se sont couvertes de fleurs, tandis que quelques pieds, laissés intacts n'en avaient que très-peu. La plante était aussi plus touffue; cette opération ne peut guère être employée que pour les pieds élevés en pots.

Fraisier des Alpes. Quelques jardiniers sont dans l'habitude de pailler leur fraisier un peu avant la maturité du fruit pour garantir celui-ci et l'empêcher d'être couvert de sable, et entretenir la fraîcheur au pied des fraisiers.

Les asperges, que l'on plante ordinairement en fosses, peuvent se planter sur un terrain uni; chaque annee on recouvre les griffes de quelques pouces de terre; par ce moyen elles se trouvent au bout de quelques années sur un ados; là elles viennent plutôt que dans les fosses, parce qu'elles doivent avoir plus de chaleur.

On peut aussi planter entre les ados soit des fèves, des haricots, etc., qui viendront très-bien, surtout pendant les chaleurs, par l'humidité que doivent nécessairement leur donner les asperges.

Le lis Saint-Jacques, *Amaryllis formossisima*, fleurit dans l'eau aussi-bien que la jacinthe.

Dahlia. Pour les avoir petits, il s'agit d'enterrer le tubercule à moitié : par ce moyen il ne peut en donner d'autres et est forcé de rester avec une tige, qu'il faut attacher avec un fort tuteur, car elle est très-sujette à être brisée par le moindre vent. On conçoit que cette façon de planter les dahlias ne peut être employée que pour les variétés que l'on ne veut point multiplier.

Les melons plantés dans une trop bonne terre poussent beaucoup en feuilles et en bois, ce qui doit nuire considérablement au fruit; si on en retranche trop, la séve devient trop abondante et fait avorter les fruits, ou les fait fendre s'ils sont noués. Mieux vaudrait planter dans une terre un peu maigre, les melons, pour être un peu moins gros, n'en auraient que plus de saveur. Au potager du roi, à Versailles, on charge simplement la couche avec de la terre prise dans un des carrés du jardin. On n'a même pas l'attention d'en extraire les pierres et de briser les mottes qui ne sont pas trop grosses, et cependant les melons y sont exquis. On plante encore les melons de la manière suivante : on creuse un trou de la profondeur d'un pied, on le remplit de fumier que l'on recouvre de terre, de manière qu'elle forme une butte; c'est sur le sommet de cette butte qu'il faut planter le melon, on recouvre celui-ci d'une cloche. Les espèces qui réussissent le mieux, cultivées de cette façon, sont les sucrins, le honfleur, le cantaloup appelé prescotte, etc. Les jeunes fruits que le Bon Jardinier indique comme bons à manger ne sont bons tout au plus qu'à être confits; mais ceux qui ont acquis leur parfaite maturité peuvent servir pour faire des tourtes que l'on fait cuire

au four ; en potage ils valent mieux que le potiron; on peut aussi les confire au sucre. Les Espagnols emploient fréquemment la var. dite melon du Malabar, pour cet usage.

Centaurée d'Amérique. *Centaurea americana*, passe très-bien l'hiver en pleine terre ; les fleurs en sont beaucoup plus belles. Le *coreopsis elegans* ou *tinctoria* est dans le même cas.

Brivel, jardinier amateur.

Moyen de conserver les tomates sans avoir recours à l'action du feu.

La cuisson, employée pour la conservation des fruits, altère toujours leurs qualités, et quelquefois les dénature presque entièrement : il arrive même, lorsque les fruits sont acides, tel est la tomate, qu'ils se chargent, dans les vases de cuivre où on les fait cuire jusqu'à une certaine consistance, de principes métalliques qui peuvent nuire à la santé. Cette double considération nous engage à publier un excellent procédé pour la conservation de la tomate, qui ne porte aucune atteinte aux qualités de ce fruit, et qui n'exige pas d'avoir recours à l'action du feu. Voici en quoi il consiste : on fait dissoudre une quantité suffisante de sel de cuisine dans de l'eau de fontaine ou de rivière : on connaît que l'eau contient assez de sel, lorsqu'après y avoir plongé un œuf frais celui-ci surnage ; alors on choisit les tomates dans un état de maturité, et on les place tout entiers et sans les presser dans un pot de terre vernissé, que l'on remplit entièrement avec l'eau salée, de manière à ce que les fruits soient totalement baignés par l'eau : on recouvre le vase avec une assiette un peu profonde, que l'on place de telle sorte, que le fond presse sur le fruit qui occupe la partie supérieure, et par ce seul moyen les tomates se conservent plus d'un an sans altération. Avant de les employer à l'usage de la cuisine, il suffit de les faire tremper dans de l'eau pure pendant quelques heures.

Moyen d'obtenir des artichauts bons à manger en totalité.

Lorsque les artichauts sont encore jeunes et gros comme une petite poire, on les enveloppe dans un linge noir, de manière à priver ce fruit de l'influence de la lumière, en ayant bien soin de ne pas gêner, par la ligature qui soutient cette enveloppe, le pédoncule qui supporte l'artichaut ; il faut que le linge employé à cet usage, soit assez épais pour ne pas permettre la libre circulation de l'air à travers ses pores ; on a soin de pratiquer cette opération par un temps sec et lorsque l'artichaut n'est point mouillé. Nous avons mangé des artichauts qui avaient été étiolés de cette manière, leur goût est parfait, et toutes leurs parties sont si molles et si succulentes que la digestion en est des plus faciles. C'est un mets que nous recommandons aux gourmets.

Nouvelle manière de propager les Pivoines en arbre (*Gard. mag. février* 1830, *pag.* 102).

Après avoir choisi en février les rameaux que l'on désire opérer, on enlève à un pouce et demi environ de chaque germe deux anneaux d'écorce, l'un en dessus et l'autre en dessous. Les rameaux, ainsi préparés, sont ensuite couchés horizontalement et recouverts, à l'exception de l'œil terminal, de trois pouces de terre. Six mois après, chaque gemme se sera développé en une pousse vigoureuse, qui sera ordinairement pourvue, à cette époque, de deux racines rudimentaires. En août on pourra séparer de la branche principale les bourgeons enracinés, au moyen d'une lame tranchante que l'on fait glisser d'une section annulaire à l'autre, en enlevant seulement un tiers du vieux bois. Les jeunes sevrages seront mis en pots, et la branche qui les a produits, de nouveau recouverte de terre, donnera, l'année suivante, par suite du développement de bourgeons adventifs, une seconde récolte souvent plus riche que la précédente.

Une tige, détachée de la plante mère, traitée de la même manière et placée dans une bache à ananas ou dans une serre chaude, se développera presque aussi bien que si elle adhérait encore à son pied.

L'auteur de cette traduction, insérée dans le *Bulletin agricole* (juin 1830, pag. 174) ajoute : Si l'expérience voulait confirmer ces assertions, ce dont les jardiniers praticiens douteront peut-être, la méthode proposée serait vraiment utile.

Nous ajouterons que cette méthode nous semble basée sur des principes physiologiques incontestables, qu'elle est une perfection de pratique à laquelle les horticulteurs français ne sont pas encore arrivés, et que c'est rendre un service à la science que de la porter à leur connaissance. Ses moyens de forcer la pivoine à produire des racines sont plus puissans que ceux employés parmi nous pour arriver au même résultat ; nous nous bornons à faire une seule incision ou une seule plaie annulaire à une marcotte, et ce n'est guère qu'après deux ans d'attente que nous obtenons quelquefois et rarement des racines ; et puisque nous savons que les plaies contribuent à l'enracinement des marcottes; nous devons accueillir la méthode anglaise, qui consiste à multiplier les plaies en raison de la difficulté qu'éprouve la marcotte à produire des racines.

Depuis que nous possédons quelques variétés de pivoine en arbre plus belles encore que le *moutan*, on a cherché à les multiplier par d'autres moyens que la marcotte, dont le succès ne répondait pas à notre attente. La bouture n'a pas réussi. La greffe sur un tubercule d'espèce herbacée est à peu près abandonnée, nous ne savons trop pourquoi, car on en a obtenu des résultats satisfaisans. Le rameau greffé se soude facilement au tubercule ; il en tire une nourriture qui lui entretient la vie, et pendant ce temps il développe à sa base des racines qui plongent dans la terre et le mettent à même de se passer enfin du tubercule qui l'a alimenté pendant quelque temps. Cette opération

est en même temps une greffe et une bouture; elle était précieuse quand nous n'avions pas encore de pivoines *moutan* assez grosses pour que nous pussions leur enlever des racines impunément; mais aujourd'hui que nous en possédons de forts pieds, la multiplication des variétés plus recherchées est devenue plus facile, plus sûre et plus prompte. A l'Institut horticole de Fromont on prend des racines aux forts pieds de pivoine moutan, on les divise par tronçons longs de quatre à six pouces, on les greffe en fente avec des rameaux d'espèces plus précieuses et on les plante sous cloche dans une bache.

Reproduction des tiges des arbres à feuilles persistantes, et principalement des arbres résineux, par M. le chevalier Debrun-des-Beaumes. (Journal de la Société d'agronomie pratique, mai 1830.)

D'après ce titre, on croit que l'auteur va dire quelque chose des arbres non résineux à feuilles persistantes; cependant il n'en dit pas un mot. Il n'est question dans ce petit article que du procédé employé par M. Debrun-des-Beaumes pour remplacer la tige verticale des arbres résineux, avec l'une de leurs branches latérales. L'auteur assure qu'il parle d'après son expérience journalière.

« Dès qu'il reste, dit-il, sur un individu mutilé (c'est-à-dire qui a perdu sa flèche) quelques branches, on en choisit deux latérales les plus vigoureuses, et s'il est possible opposées, et les plus voisines de la cime détruite; on relève ces branches qui communément forment un angle droit sur le tronc, en les attachant avec précaution contre un fort tuteur; mais comme dans bien des espèces elles sont souvent fort cassantes, d'abord on ne les relève pas tout-à-fait dans une direction perpendiculaire; ce n'est que successivement, et de deux en deux mois, qu'on les amène à cette direction..... »

« Quelquefois les Sapins, les Épicéa, les Mélèses, le

» Cèdre du Liban, et plus rarement les Pins, se » refont une tête d'eux-mêmes lorsqu'ils sont très- » jeunes. »

D'après ce passage, il nous semble que l'auteur est persuadé qu'on peut facilement reformer la tige verticale de tous les arbres résineux, avec l'une de leurs branches latérales ; cependant l'expérience démontre tous les jours que cela offre des difficultés jusqu'alors insurmontables pour plusieurs espèces d'arbres résineux. Pendant plus de vingt-cinq ans on a vu dans le jardin de M. de Choiseul, aux Champs-Elysées, un cèdre du Liban qui avait perdu sa flèche, et que l'on voulait remplacer par une branche latérale ; malgré la charpente élevée à cet effet, malgré qu'on ait tenu cette branche latérale dans une direction verticale, pendant plus de quinze ans, en l'attachant à un mât à mesure qu'elle s'allongeait, jamais on n'a pu faire que son sommet s'élevât de lui-même verticalement.

Il y a plus de vingt ans que les plus habiles horticulteurs de Paris font des efforts inutiles pour donner une direction verticale aux branches latérales de l'*Araucaria excelsa* ; et non-seulement aucun n'a réussi, mais il est très-probable qu'aucun ne réussira jamais, parce que la difficulté tient à l'organisation même de l'arbre, et que nous n'avons aucun moyen de la changer.

Tous les arbres résineux ne sont pas organisés de la même manière, puisqu'il s'en trouve parmi eux dont les branches latérales remplacent parfaitement la tige verticale, soit en les redressant comme l'indique M. Debrun-des-Beaunes, soit en les greffant sur la tige rompue. Si nous ne pouvons pas saisir la différence de ces organisations dans l'intérieur des arbres mêmes, nous en voyons du moins facilement le résultat à l'extérieur, et nous pouvons dès lors reconnaître, à l'inspection d'un arbre résineux, si ses branches latérales sont de nature à pouvoir prendre la direction verticale, ou si elles sont de nature à s'y refuser. Ainsi, quand nous voyons que, sur une bran-

che latérale d'arbre résineux, les bourgeons sont placés sur deux rangs opposés, ou *distiques*, nous pouvons dire que cette branche ne prendra jamais la direction verticale, ni d'elle-même, ni par aucun des moyens qui sont en notre pouvoir ; telles sont les branches du cèdre du Liban, du sapin, de l'*araucaria excelsa*. Quand nous voyons qu'une branche de la même famille a les bourgeons verticillés trois par trois, quatre par quatre, ou par un plus grand nombre, nous pouvons dire que cette branche peut affecter la direction verticale, si on l'aide dans cette direction, si on la greffe ou si on la bouture ; telles sont les branches de toutes les espèces de pin.

Ces deux lois n'offrent pas d'exception pour les branches développées, qui proviennent de bourgeons prédisposés ; mais les branches qui proviennent de bourgeons *adventifs* y dérogent quelquefois ; alors une de ces branches peut s'élever verticalement et remplacer la tige principale ou en tenir lieu ; on en a des exemples dans le sapin, dans l'épicéa et dans le mélèse ; cependant ces exemples sont rares, excepté dans le mélèse, parce que les autres arbres résineux ne développent de bourgeons adventifs que par une cause violente que l'art parvient quelquefois à déterminer.

Résumé. Si l'on place dans une direction verticale une branche latérale de pin quelconque, son bourgeon terminal s'allongera sans difficulté dans cette direction, et la branche pourra remplacer la tige. Si l'on place dans une direction verticale une branche de cèdre du Liban, de sapin, de mélèse, son bourgeon terminal ne s'allongera jamais dans la direction verticale ; mais il pourra se développer sur le corps de la branche un bourgeon adventif qui se dirigera de lui-même dans cette direction. Les bourgeons adventifs se développent en grand nombre sur le mélèse, sur l'if, sur le thuya de la Chine ; aussi rien n'est plus aisé que de rétablir la flèche de ces arbres quand ils l'ont perdue : les autres arbres résineux, au contraire, développent rarement des bourgeons adventifs ; aussi

est-il difficile de remplacer leur flèche lorsque quelque accident les en a privés.

POITEAU.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Préservatif proposé contre le ver blanc.

S'APERÇOIT-ON qu'il y a des vers blancs dans une culture quelconque ? il n'y a qu'à la fumer avec de la boue de villes appelée *gadoue*, on est sûr de préserver ses végétaux de leurs ravages. J'en ai fait l'expérience et j'en suis certain ; mais comme il est impossible de fumer toute la France avec des gadoues, et qu'il est cependant à désirer qu'on détruise les hannetons qui produisent les vers blancs, je réitère la nécessité de faire hannetoner partout.

MARGAT.

Nouveau moyen de détruire les limaces et les loches.

Des arrosemens avec une légère eau de chaux sont certainement le moyen le plus simple, en même temps efficace, pour détruire les limaces et les loches d'un jardin ; on peut s'en contenter. Nous rappellerons cependant à nos lecteurs que, depuis peu, le hasard a fait découvrir que du sel répandu sur la terre fait mourir les limaces qui le touchent. D'après ce fait incontestable, il est permis de penser que des arrosemens avec l'eau salée produiraient le même effet : reste à savoir si le sel ne nuirait pas aux feuilles tendres et délicates des jeunes plantes.

Moyens d'éloigner les fourmis des orangers.

On a dit qu'il suffit à chaque printemps de couvrir la terre des caisses d'un pouce de fumier de lapin domestique. Sans désapprouver ce moyen, nous pensons qu'il vaudrait mieux purger les orangers de cochenilles,

parce que ce sont elles seules qui attirent les fourmis sur les orangers.

PUCERON LANIGÈRE. *Aphis mali.* (*Extrait des Annales de la Société d'Horticulture de Paris*, septem. 1830, pag. 163); par M. POITEAU.

Jusqu'ici le puceron lanigère était resté un animal historique pour les cultivateurs des environs de Paris, parce que ce n'était que dans les départemens de l'ouest et du nord de la France qu'il exerçait ses ravages, et que nous étions assez heureux pour ne le connaître ici que par le récit de ses dévastations; mais aujourd'hui qu'on le trouve établi jusque dans le centre de la capitale, que nos jardins sont menacés d'une invasion générale, je crois devoir attirer l'attention de la société sur cet ennemi de nos cultures.

Il y a environ quarante ans qu'on a commencé à remarquer le Puceron lanigère en France et en Angleterre. On le croit importé des Etats-Unis d'Amérique. En 1821, M. Lesson l'a découvert à Rochefort, et en a fait l'objet d'un Mémoire adressé à l'Académie de Bordeaux. Bientôt ce Puceron s'est prodigieusement multiplié; il a envahi toute la Normandie, s'est jeté sur les pommiers de cette contrée dont il diminue la fertilité en en suçant les sucs, en leur causant des exostoses qui font dévier la sève et amènent la mort des branches et des arbres entiers.

La Société horticulturale de Londres l'a décrit et figuré dans ses Transactions, sous le nom d'*Eriosoma*. Les Académies de Caen et de Rouen, frappées des dommages qu'il cause en Normandie, et des dangers toujours croissans dont il la menace, ont proposé des prix pour sa destruction : Bose l'a signalé aux cultivateurs par un Mémoire inséré dans le 14e. volume de la Nouvelle série des Annales d'agriculture. En 1827, le *Bon Jardinier* a fait un résumé succinct de ce qui avait été dit jusque là sur le Puceron lanigère, et y a joint de nouvelles observations recueillies en

Normandie par M. Turpin. Enfin, dans sa séance du 19 novembre 1828, la Société a entendu une Notice de M. Turpin sur le même sujet, et la discussion à laquelle plusieurs membres ont pris part.

Tel était l'état de la question, lorsque le 21 juillet dernier, j'ai mis sous les yeux de la Société, des rameaux de pommiers chargés de Pucerons lanigères, que je venais de cueillir dans le jardin du collége de pharmacie de Paris. Quoique la Société ne puisse voir qu'avec un extrême déplaisir cet ennemi aussi près de nous, et que sa pensée soit pressée d'aviser aux moyens de le détruire, je lui demande la permission d'ajouter encore quelques notions à celles que je viens de lui exposer.

Il y a huit ou dix ans que le jardinier du collége de pharmacie a commencé à remarquer quelques flocons blancs sur des pommiers à hautes tiges qui étaient dans le jardin du collége, et qu'il a abattus depuis. Ne se doutant pas de ce que cela pouvait être, il ne s'en était plus occupé ; mais depuis quatre ans il observe que de pareils flocons se multiplient de plus en plus sur de jeunes pommiers nains plantés non loin de l'endroit qu'occupaient les anciens pommiers, que plusieurs de ces jeunes arbres en souffrent notablement, que quelques-unes de leurs branches faiblissent et périssent par des exostoses et des difformités qui se manifestent sur plusieurs points de leur longueur, et il craint, avec raison, que tous ces pommiers ne finissent par périr. M'ayant invité à les examiner, en juillet dernier, je reconnus, ainsi que M. Turpin qui était présent, que les flocons blancs étaient produits par le Puceron lanigère, et nous y en découvrîmes une énorme quantité. Je ne m'arrêterai pas à le décrire ; la figure ci-jointe et son explication en donneront une idée suffisante pour le faire reconnaître (*Voir* l'ouvrage cité) ; je me bornerai à rappeler à la Société, que malgré le prix proposé par l'Académie de Caen, personne n'a encore fait connaître aucun moyen certain de le détruire. Les fumigations de différentes

plantes à odeurs fortes ou narcotiques, le lait de chaux, la chaux en poudre, en font bien périr un certain nombre, mais ne le détruisent pas, probablement par l'impossibilité de faire une application parfaite de ces remèdes sur de grands arbres. Un jardinier anglais a écrit qu'en frottant les arbres avec de la vieille urine, on les en purgeait entièrement, mais l'application de ce remède est au moins aussi difficile que les précédens sur les grands arbres. Il en est de même du savon doux proposé par d'autres. Enfin je ne dois pas laisser ignorer à la Société que M. Viaril, pépiniériste à Rouen, m'a écrit qu'il a trouvé un moyen infaillible pour détruire le Puceron lanigère, que les soixante mille arbres de ses pépinières en sont exempts, tandis que tous ceux de ses confrères en sont dévorés; mais M. Viaril met un si haut prix à la communication de son secret, que je n'ose inviter la Société à lui en faire la demande.

Moyen de détruire les Taupes.

M. Vallette, conservateur des hypothèques à Clermont, département de l'Oise, a employé avec succès pour détruire les taupes, un procédé dont je crois devoir donner connaissance à la Société, afin que quelques personnes en fassent l'essai et veuillent bien en rendre compte. Il a rempli un vase de sept à huit pouces de haut, aux deux tiers environ de vers communs. Il a eu le soin de les saupoudrer avec de la noix vomique pulvérisée pour dix à douze sous. Le tout est laissé ensuite trente-six à quarante-huit heures. Au bout de ce temps, les vers ne sont pas morts, mais atteints d'une maladie qui les fait renfler et les empêche de se percer de nouveaux trous dans la terre. Il profite de cela pour les introduire dans les galeries des taupes, qui meurent empoisonnées après les avoir mangés. En deux à trois fois il en a détruit un grand nombre qui dévastait un jardin de près d'un arpent.

J. Michelin.

ACCLIMATATION.

L'olivier odorant. *Olea fragrans* a passé l'hiver dernier en pleine terre dans l'école de botanique du Jardin du Roi, au moyen d'un peu de feuilles sur son pied. C'est un charmant petit arbre, d'un très-beau feuillage, qui fleurit à la taille de deux à trois pieds, et dont les fleurs répandent une odeur délicieuse.

M. Graulhié écrit du Port Sainte-Marie, près Agen (Lot-et-Garonne), que le *Lagerstræmia indica*, planté à l'air libre dans son jardin, a supporté un froid de 13 degrés centigrades sans aucune couverture, et sans avoir aucunement souffert.

A ce sujet, M. Berlèze dit qu'il a aussi un lagerstroemia en pleine terre depuis quatre ans, à Aulnay près Paris, où il fleurit abondamment chaque année, et qu'il a supporté, sans aucune couverture, les 14 degrés de froid de l'hiver dernier.

Enfin, M. Loiseleur-Deslongchamps ajoute que M. de Pontmartin, à Avignon, cultive aussi le *Lagerstroemia indica* en pleine terre et sans abris, depuis huit ans. (Ann. Soc. d'hort. Paris, juillet 1829, p. 57.) Mais il est probable que quand la Société aura publié les nombreux renseignemens qui lui sont arrivés sur les effets de l'hiver 1829-1830, on verra que le Lagerstroemia n'aura pas pu y résister.

PLANTES NOUVELLES OU PEU CONNUES

FRUITS COMESTIBLES.

Poire innominée. M. Van Mons continue de publier des fruits nouveaux et souvent avec figures, dans le *Journal d'agriculture* du royaume des Pays-Bas, et dans la *Revue des revues*, deux ouvrages périodiques pleins d'intérêt par les excellens articles qu'ils contien-

nent. La poire dont il est ici question est un produit des semis de M. Van Mons ; mais l'auteur ne dit pas en quelle année il l'a obtenue, ce qui pourtant serait nécessaire à dire pour l'avancement de l'histoire des arbres fruitiers, que quelque société d'horticulture entreprendra sans doute bientôt, vu la nécessité d'un tel travail. La poire innommée, dis-je, est très-grosse, allongée en cone du côté de la queue ; la peau est d'un vert clair, mouchetée de fauve pâle, et jaunit par place au moment de la maturité ; la chair est délicate, fondante, sucrée, et relevée d'un parfum agréable ; elle ne blétit jamais ; quand le point de maturité se passe, elle se résout en gelée. Mûrit entre l'été et l'automne.

Bezi-vaet. Celui-ci ne provient pas des semis de M. Van Mons, mais il l'a recueilli dans sa collection, comme méritant une place distinguée ; son nom indique qu'il est sorti de l'ancienne abbaye de St.-Vaast ; c'est un fruit aussi gros que le précédent, mais obtus du côté de la queue ; sa peau est verte, flagellée de pourpre et lavée de roux par places ; la chair est fondante, beurrée, et exhale un parfum qui ne peut être comparé à celui d'aucune autre poire. La maturité arrive en décembre et janvier.

Ces deux poires sont figurées et décrites dans la *Revue des revues*, mai 1830, p. 338-342.

Beurré damanlis. Fruit de la grosseur du beurré doré, jaune dans l'ombre, coloré du côté du soleil, marqué de nombreux points gris ; chair demi-beurrée. Mûrit en..... Tiré de Nantes, et se trouve maintenant chez M. L. Noisette.

Cerise bleue (à suc bleu).

Nouvelle variété très-curieuse et très-bonne. Elle provient d'un noyau de *heaume*, à fruit blanc, lequel provenait d'un heaume à fruit rouge. L'auteur, M. Van Mons, considère cette cerise comme une des acquisitions les plus heureuses que l'on puisse faire

dans le perfectionnement de l'espèce *merise*, par la voie du semis (*La Revue des Revue*, *p.* 25, *juillet* 1830).

Pêche lisse pourpre. M. Louis Noisette annonce quelques pêches cultivées maintenant dans son établissement, qui paraissent dignes des soins des amateurs. Celle-ci a les glandes réniformes : les fleurs..... le fruit rond, moyen, d'un violet pourpre; la chair fondante, douce, peu adhérente au noyau. Mûrit commencement d'août. Très-bon fruit.

Pêche lisse a cœur rouge. Glandes réniformes; fleurs..... fruit rond un peu aplati, d'un rouge vif; chair demi-fondante, rouge au centre, très-adhérente au noyau (c'est un brugnon), légèrement amère. Ces deux sortes viennent d'Angleterre.

Pêche lisse blanche précoce. Glandes..... fleurs..... fruit moyen ovale; chair blanche, fondante, légèrement amère et quittant bien le noyau.

Pêche lisse d'Amérique. Glandes auriculées; fleurs.... fruit gros, ovale, très-coloré du côté du soleil, jaunâtre du côté opposé; chair blanche, vineuse, très-parfumée, un peu musquée, se détachant bien du noyau. Selon M. L. Noisette, ce fruit est le meilleur des pêches lisses. Mûrit fin d'août. Ces deux dernières viennent de l'Amérique.

PLANTES D'ORNEMENT.

Roses. On publie tant de roses peu méritantes, que nous nous abstiendrions d'en parler, si nous étions sûrs qu'on ne prît pas notre réticence en mauvaise part. Nous nous bornerons du moins en quelque sorte à leur nomenclature.

Rose François Mathieu (pimprenelle). Obtenue au domaine de Neuilly d'un semis de Bengale en 1824. Si quelqu'un avait de la peine à croire qu'on pût obte-

nir une rose pimprenelle d'une graine de rose du Bengale, nous lui rappellerions que l'histoire des roses est pleine de faits semblables.

Thé Thouillet. Obtenu à Ruelle chez l'amateur dont il porte le nom.

Noisette rotanger. Obtenue par le même amateur.

Noisette Filliette. Celle-ci a été obtenue de semis par M. Filliette, pépiniériste à Ruelle. Les amateurs l'ont cru digne de porter le nom de son auteur.

Jonc marin a fleurs doubles. *Ulex Europæus flore pleno.* On cultive depuis quelques années à Paris, en vase et en serre, un jonc marin, sous le nom d'*Ulex Nepaulensis*; dont les fleurs sont doubles, ou pleines, selon les botanistes : cultivé ainsi, ses fleurs sont moins belles que celles du jonc marin de nos friches; mais, cultivé en pleine terre, elles sont beaucoup plus belles.

Nous ne trouvions à cet arbrisseau aucun caractère pour le distinguer du jonc de notre pays, et nous pensions que c'était par erreur qu'on le disait du Nepaul, quand nous apprîmes qu'on le cultive en pleine terre à Lille, et qu'on l'y considère comme une simple variété du jonc ordinaire. Il convient donc de le cultiver aussi en pleine terre à Paris pour jouir de toute sa beauté.

Philadelphus dubius. Nouvelle variété de syringa, obtenue de semis par M. Filliette, pépiniériste à Ruelle. Elle paraît tenir le milieu entre le *Philadelphus inodorus* et le *Philadelphus coronarius.* L'auteur peut en fournir aux amateurs.

Abricotier de Siberie. M. Étienne Noisette, pépiniériste à la Queue-en-Brie, livre au commerce ce nouvel abricotier qui reste d'une petite taille, et dont les fleurs blanches en dedans et d'un rose vif en dessous, en font un arbre d'ornement; ses fruits ronds et petits, à amande amère, sont à peine mangeables, mais de leurs

semis successifs peuvent sortir des variétés améliorées.

Noyer hétérophylle. Dans la séance du 17 juillet dernier de la Société d'horticulture de Paris, M. Jacques a exposé aux yeux du conseil un jeune noyer hétérophylle, ou à feuilles variables, obtenu de graines. On sait qu'il en existe quelques individus isolés dans différens endroits, notamment chez M. le baron de Pappeinheim, à Combes-la-Ville, non loin de Paris; mais on ne le trouve pas encore dans le commerce, quoiqu'il soit très-curieux par ses feuilles diversement conformées et incisées. C'est une variété du noyer ordinaire, qui se reproduit très-rarement de graines, mais que l'on peut multiplier aisément par la greffe.

Cytise Adam. *Cytisus Adami.* Nouvelle variété obtenue par M. Adam fils, rue des Etroits, à Vitry, qui l'a déjà mise dans le commerce, sous le nom de *grand cytise d'Autriche*, nom mauvais sous tous les rapports. Elle a beaucoup d'affinité avec le faux ébénier, *cytisus laburnum*, mais sa fleur est rose, et l'arbre paraît devoir devenir moins grand. Voir son histoire dans les Annales de la Société d'horticulture de Paris (août, pag. 93.)

Verbena chamædrifolia. MM. Jacquin ont rapporté cette plante d'Angleterre en 1829. Elle est vivace ou au moins bisannuelle, et paraît susceptible d'être cultivée en pleine terre; elle s'élève à la hauteur de 15 à 18 pouces, et en juillet et août ses rameaux se terminent par des épis de fleurs d'un carmin si brillant, que les yeux peuvent à peine les fixer.

Gilia capitata. Bot. Mag. De l'Amérique septentrionale. Introduite en France en 1829, en même temps que la *clarkia pulchella*; cette plante est également annuelle et d'une culture aussi facile que celle de la reine Marguerite; elle se ramifie et forme une touffe diffuse haute de deux pieds; ses feuilles sont

alternes deux fois, pinnatifides, à découpures linéaires; les fleurs sont petites, d'un beau bleu, et réunies en tête au sommet des rameaux.

Nous pensons que cette plante serait plus agréable si, dans sa jeunesse, on empêchait ses rameaux de s'allonger autant, en les rognant pour les faire ramifier; ils se tiendraient probablement plus droits, et les fleurs, étant plus rapprochées, produiraient plus d'effet. On la trouve peinte et décrite dans le nouvel Herbier de l'Amateur, 4.e livraison.

OEillet Masson. C'est sous ce nom que nous croyons devoir désigner un OEillet que M. Masson, fleuriste, rue de la Santé, n° 1, a obtenu de graines, il y a deux ans, d'un semis d'OEillets flamands, dont il a conservé les caractères, mais desquels il se distingue en ce que son fond est d'un blanc carné, que ses pétales, à bord entier, sont fouettés de bandes de deux sortes de rouge, les unes, plus nombreuses, d'un rouge cramoisi. On remarque encore, ce qui pourtant est commun à d'autres OEillets, que ces couleurs sont quelquefois aussi intenses à la face inférieure des pétales qu'à la face supérieure, et que quelquefois elles ne paraissent qu'à l'une des deux faces. La fleur est d'ailleurs fort belle, d'un grand diamètre et très-odorante. La plante en produit considérablement et se cultive en pleine terre avec la plus grande facilité. Quoique M. Masson tienne cet OEillet à un prix assez élevé, il en vend une grande quantité.

OEillet multiflore. Le même fleuriste a obtenu également de semis un autre OEillet qui a beaucoup de rapport avec l'*œillet-de-bois*, mais qui est de pleine terre, moins délicat et moins grand. Ses fleurs sont volumineuses et d'un rouge cramoisi foncé, réunies en grand nombre et presque sessiles au sommet des tiges. C'est ce qui nous détermine à l'appeler OEillet multiflore.

Nous ne présentons pas ces deux OEillets comme des

espèces précieuses, telles qu'on en voit chez quelques amateurs qui ne les conservent qu'avec des soins minutieux et beaucoup de difficultés; mais nous les donnons comme deux fort belles variétés et d'une facile conservation.

Sinningia halleri. Cette plante, placée d'abord dans la famille des Bignoniées et ensuite dans celle des Gesnériées, cultivée depuis long-temps en Belgique, et depuis deux ans seulement à Paris, est décrite sous le nom de *Gloxinia scholtii*, dans cette revue, N° de juillet 1829, pag. 71. (Voyez le lieu cité)

Pelargonium concessum. M. Lemon regarde cette nouvelle variété comme le plus beau géranium de sa collection; il l'a obtenue de graines en 1829, et la croit hybride du *P. primatum* et du *P. gloriosum.* Nous l'avons vue en fleur cet été, et nous avouons que nous n'avions encore rien remarqué d'aussi beau en géranium.

Imatophyllum aitoni. Très-belle plante de la famille des Liliacées. Jus., qui vient de fleurir au Jardin du Roi, où on l'a reçue d'Angleterre. Ses feuilles sont distiques, engaînantes à la base, haute de 15 à 20 pouces; et larges de 18 lignes; de leur centre s'élève une hampe semi-cylindrique, légèrement ailée dans sa partie supérieure, terminée par une spathe de laquelle s'échappe une ombelle de 18 à 20 fleurs, longues de 18 lignes, d'abord vertes, mais bientôt les trois lobes extérieurs, qui restent plus courts que les autres, passent au rouge, tandis que les trois intérieurs passent au jaune. Cultivée en terre substantieille et en serre chaude.

Pterospermum acerifolium. Fleur solitaire, axillaire, sur un très-gros pédoncule court. Le bouton est long de 4 pouces 1/2, gros comme le doigt, rude, jaunâtre, sablé de poils bruns: ceci est le calice qui s'ouvre en 5 lanières épaisses, jaunes en dedans et qui s'étendent en soucoupe On voit alors 5 filets en

lanière, de la largeur du calice, un peu élargis et courbés dans le haut; 5 longs filets blancs parmi les étamines, plus longs que le style, qui est tort, épaissi, à stigmate en massue, anguleux; pas d'odeur.

Cet arbre, cultivé en serre chaude, a fleuri cet été au Jardin du Roi et à Neuilly.

Amaryllis psittacina. Du Brésil. Cette plante n'est pas nouvelle, mais elle est peu connue, quoiqu'elle soit l'une des plus belles du genre. On la trouve particulièrement chez M. Loth, où elle fleurit en juillet et août, tenue en serre chaude. La hampe, haute de deux pieds, cylindrique et un peu rougeâtre, se termine par quatre grandes fleurs longues de 4 à 5 pouces, d'un beau rouge agréablement mélangé de vert dans le fond. Les feuilles ne se développent que quand la hampe a déjà une certaine hauteur; elles sont latérales lancéolées-linéaires, et longues d'un pied. Cette belle plante a des rapports avec l'*amaryllis equestris et reginæ*, qui sont beaucoup plus communes. On la trouve figurée dans le nouvel Herbier de l'Amateur, 4.e livraison.

Pitcairnia fulgens. Du Brésil. Cette plante magnifique a fleuri pour la première fois chez M. Noisette, en août 1829. Du centre de ses feuilles, étroites et longues d'un à deux pieds, vertes en dessus et glauques en dessous, s'élève une tige haute de deux à trois pieds, terminée par une grappe longue de six pouces, formée par une soixantaine de fleurs d'un rouge éclatant, longues de 15 à 16 lig. Elle demande la serre chaude, la terre de bruyère; se multiplie de graines et de bourgeons qu'elle pousse à son pied. Figurée dans la 4.e livraison du nouvel Herbier de l'Amateur.

Musa violacea. Nous avions déjà parlé de cette plante dans le n°. d'avril 1829, comme d'une variété du *Musa sapientum*; mais nous nous étions étrangement trompé; c'est une espèce bien distincte, qui, n'appartient pas même à la section du *Musa sapientum*,

puisque son régime est droit. Nous l'avons vu depuis en fleur chez M. Fion; elle ne s'élève qu'à la hauteur de six à sept pieds; ses feuilles, lavées de violet en dessous dans leur jeunesse, ne conservent cette couleur ensuite que sur la nervure médiane. Son régime est droit, long de 18 à 24 pouces, couvert de bractées roses, caduques, d'un très-bel effet; les fleurs sont allongées, étroites, jaunâtres; les mâles tombent promptement; les femelles, peu nombreuses, persistent, et il leur succède des fruits qui n'étaient pas encore mûrs à la fin de septembre, deux mois après leur naissance, mais qui nous ont paru ne devoir pas acquérir plus de 18 lignes de longueur.

Cette plante, d'une multiplication et d'une floraison facile, est un des plus beaux ornemens des serres chaudes. Son régime droit la place à côté du *Musa coccinea*, mais elle est plus élégante que lui. Elle pourrait bien être le *Musa uranoscopus* de Rumphius, *M. troglodytarum* de Linné. Alors elle serait des Moluques, pays très-chaud et humide.

Carolinea. On cultive depuis long-temps deux espèces de ce genre magnifique et qui font le plus bel ornement de nos serres chaudes. Ce sont de moyens arbres, dont les feuilles digitées, fort grandes et du plus beau vert, sont déjà un ornement; mais leurs fleurs, d'une grandeur peu commune et d'une élégance qu'on ne retrouve dans aucune autre fleur, ne s'étaient pas encore montrées en France, lorsqu'enfin, en janvier 1826, l'espèce appelée *Carolinea insignis* en a produit dans les jardins du duc d'Orléans (aujourd'hui roi des Français), à Neuilly, et celle appelée *Carolinea princeps*, a fleuri au Jardin du Roi, à Paris, en août 1830. Ces arbres étant maintenant adultes, il est probable que, si on les mettait en pleine terre dans une serre chaude, élevée, ils continueraient de fleurir chaque année, et donneraient une idée de la riche et brillante végétation des terres intertropicales, leur pays natal. Les ayant rencontrés plusieurs fois

dans les Guianes française et hollandaise, je puis assurer que leurs fleurs ne se sont montrées ni moins grandes ni moins belles dans nos serres qu'entre les tropiques. Celles du *Carolinea insignis* sont plus grandes, mais moins riche que celles du *Carolinea princeps*. Je vais faire une description succincte de leurs caractères.

Les fleurs des Carolinea naissent sur un gros et court pédoncule dans les aisselles des feuilles supérieures et au sommet des rameaux ; elles ont un calice tubulé et entier ; le bouton d'une fleur est long de 4 à 6 pouces et gros comme le doigt, bientôt il s'ouvre en cinq pétales sous forme de lanières longues de 6 à 8 pouces, qui se rejettent en arrière et se contournent diversement ; leur intérieur est blanchâtre et leur extérieur roussâtre ; quoique ces pétales soient extraordinaires par leur longueur et la manière dont ils se contournent, ce ne sont pas eux cependant qui font le merveilleux de la fleur ; c'est une immense aigrette d'étamines, monadelphes à la base, et divisées en plusieurs faisceaux dans la partie supérieure qui fait le charme de ces fleurs. L'aigrette est blanche partout dans le *Carolinea insignis*, mais celle du *Carolinea princeps* a le sommet de ses filamens, ainsi que ses anthères, d'un rouge pourpre extrêmement brillant, qui tranche admirablement et fait ressortir la blancheur du tube et du bas de l'aigrette.

A ces fleurs magnifiques succèdent des fruits, de la forme et de la grosseur d'un melon à dix côtes, à cinq loges, s'ouvrant en cinq valves solubles, coriaces, et contenant de 30 à 50 grosses graines dont l'amande, fort bonne à manger crue, est un met friand pour les singes, et d'une grande ressource pour le botaniste dans les vastes déserts des forêts de la Guiane.

POITEAU.

SOCIÉTÉS D'HORTICULTURE.

EXPOSITION DE FLEURS.

Exposition de la Société d'horticulture du Nord, à Lille, les 28, 29 et 30 juin 1829.

(Le procès-verbal ne parle pas du nombre de plantes exposées au concours).

Concours général.

La médaille d'or destinée à la collection la plus riche en belles plantes fleuries, a été remportée par M. P. Verleeuwen, de Gand.

Concours entre les membres de la Société.

La médaille d'or destinée à la collection la plus riche en belles plantes fleuries, a été accordée à M. H. Smet, de Lille.

Les médailles d'argent destinées aux collections jugées les plus belles, après la première, ont été décernées à MM. Miellez, d'Esquermes, Venderhelle, de Lille, Dalelle fils, de Lille, Mme la comtesse de Narp, M. le colonel Genin.

La médaille d'argent pour la plante jugée la plus remarquable parmi les plus nouvelles, a été accordée au *Gloxinia lutea* de M. le comte Dumaisniel, de Lille.

La médaille d'argent pour la plante la plus remarquable par sa culture, au *Globba nutans*, de M. Dereusme-Boyaval, de Tourcoing.

La médaille d'argent pour la collection venant du lieu le plus éloigné de Lille, a été décernée à M. Verleeuwen, de Gand.

La médaille pour les fruits les plus remarquables par leur beauté et leur rareté, a été accordée aux *Fraises* de M. Rameau, de Lille.

Le jury a cru devoir ajouter une seconde médaille pour les fruits ; elle a été remportée par les *Ananas* de M. le comte Dumaisniel.

La médaille pour le jardinier qui aurait fourni le marché de Lille de plantes les plus rares, a été accordée à M. Seulin, de Wazemmes.

La médaille pour le jardinier qui aurait fourni le même marché de plantes les mieux cultivées, a été obtenue par M. F. Aldebert, de Wazemmes.

MM. Delevoye, Carpentier et Crolez ont obtenu des mentions honorables.

Exposition de la Société de Flore de la ville de Bruxelles, les 21, 22 et 23 mars 1830.

La salle contenait 992 plantes exposées au concours. Le prix pour la plante qui devait être en pleine floraison à l'époque fixe du 20 mars, a été remporté par une *Pæonia officinalis*, de la collection de M. le baron Van Volden, de Lombeke. Trois autres plantes ont également concouru pour ce prix.

Le second prix destiné à la plante la plus rare ou dont l'introduction est la plus récente en Europe, a été décerné à un *Leucopogon richei*, exposé par M. Reynders. Six autres plantes ont obtenu des mentions honorables.

Le prix de belle culture a été donné à un *Epacris grandiflora*, exposé par M. Verleeuwen, horticulteur à Gand. Quatorze autres plantes ont disputé ce prix.

La médaille destinée à la collection la plus riche en

plantes rares et bien cultivées, a été adjugée à celle de M. Reynders.

Exposition de la Société d'horticulture d'Anvers, les 6, 7 et 8 juin 1830.

On comptait 840 plantes exposées au concours.

Le prix destiné à la collection de plantes les plus rares, et dont la floraison n'était pas exigée, a été adjugé à celle de M. Parthon de Von. Celle de M. Knyff a été mentionnée honorablement.

Le prix pour la plante dont la floraison a offert le plus de difficulté ou la plus éloignée de son époque naturelle, a été remporté par un *Heliconia discolor*, exposé par M. Jean Van Hal. Un *Camellia sasanqua rubra* de M. G. Moens, a obtenu le premier accessit; le deuxième accessit a été donné à un *Driandra nervosa*, exposé par M. N. Cruismans. Huit autres plantes ont été mentionnées honorablement.

Le prix pour la plante la plus rare ou la plus nouvellement introduite dans le royaume, a été remporté par un *Calceolaria arachnoidea* de M. N. Cruismans; le premier accessit par un *Echites tuberosa*, de M. P. J. de Caters; et le deuxième par un *Acantospora conantha*, de M. Douckelaar. Mention honorable a été accordée à huit autres plantes.

Le prix pour la plus belle collection de plantes en fleurs de genres différens, a été décerné à celle de M. de Knyff; le premier accessit à celle de Mme. Moretus Van Colen; et le deuxième à celle de M. Parthon de Von.

Enfin, parmi le nombre de belles collections qui ont été exposées, on a surtout honorablement mentionné les suivantes d'après leur n°. d'ordre : celles de MM. N. Cruismans, G. Moens et Jean Van Hal.

Société royale d'horticulture des Pays-Bas, à Bruxelles.

Première exposition publique des produits de l'horticulture, tenue les 1, 2 et 3 septembre 1829.

L'exposition offrait aux regards des amateurs 504 plantes, diverses collections de fruits, de légumes, p'outils et instrumens nouveaux ou perfectionnés de jardinage.

Dix prix sont destinés pour ces divers objets.

1°. Pour la plante méritante la plus nouvellement introduite dans le royaume. Il a été remporté par un *Acrocomia horrida*, de la collection de M. Deman de Lennick. L'accessit a été accordé à une Orchidée non encore décrite, exposée par Mme. Meeus-Wouters.

2°. Pour la collection de plantes en fleurs la plus méritante par sa composition et sa belle culture. Ce prix a été adjugé unanimement à celle de Mme. Meeus-Wouters. L'accessit a été partagé entre celles de MM. Deman de Lennick, De Smeth, d'Anvers, et A. Mechelynck, de Gand.

3°. Pour le cultivateur qui aura acclimaté une plante exotique qui n'aurait pu braver encore les intempéries du royaume. Ce prix n'a pas été adjugé.

4°. Pour la plante dont la floraison aurait offert le plus de difficultés. Ce prix a été décerné à une *Nerine curvifolia*, de la collection de Mme. Meeus-Wouters. D'autres plantes ont été honorablement mentionnées.

5°. Pour le cultivateur qui aura offert la plus belle collection de fruits de dessert. Ce prix n'a pas été adjugé, mais des accessits ont été accordés aux collections de MM. C. Wouters, à Bruxelles, Ottolander fils, à Boskoop, près de Harlem, d'Étienne, d'Houtain, près Genappes.

6°. Pour le cultivateur qui présentera un fruit dont la maturité sera la plus éloignée de l'époque naturelle. Ce prix a été accordé à l'unanimité à M. Deboey, d'Anvers, pour des raisins appelés *Frankendaler*.

7°. Pour le cultivateur qui aura présenté un végétal alimentaire dont la culture aurait été introduite par lui. Ce prix n'a pas été adjugé.

8°. Pour celui qui aura offert un légume de table dont la maturité serait la plus éloignée de l'époque naturelle. Ce prix n'a pas été décerné.

9°. Pour celui qui présentera la collection de légumes les plus recommandables par leur rareté ou leur beauté. Personne n'a remporté ce prix.

10°. Et enfin pour celui qui aura inventé un perfectionnement quelconque jugé éminemment utile dans la construction des serres ou des instrumens de jardinage. Ce prix n'a pas été décerné, mais plusieurs objets ont été honorablement mentionnés.

Exposition de la Société royale d'horticulture de la ville de Mons, les 6, 7 *et* 8 *juin* 1830.

La salle d'exposition contenait 596 plantes.

Le prix destiné à la plante la plus rare, la plus belle et la mieux cultivée, a été remporté par un *Erica vestita fulgens* exposé par M Nève. Le 1er. accessit a été obtenu par un *Pœonia sinensis*, *flore albo pleno*, de la collection de M. Brunin, et le 2e. par un *Tritoma uvaria*, de M. Nève.

La médaille pour la collection la plus riche en plantes curieuses et bien cultivées, a été accordée à celle de M. Coppée-Delpature. Le 1er. accessit a été donné à celle de M. Hennekinne, et le 2e. à celle de M. Coupez.

Exposition de la Société de la ville d'Alost (5e. *exposition*), *les* 21, 22 *et* 23 *février* 1830.

Le nombre des plantes exposées ne nous est pas connu ; mais nous savons qu'elles étaient nombreuses et de la plus grande beauté.

Le prix de la belle culture a été remporté par la *Strelitzia speciosa flava*, exposée par M. Mechelynek, de Gand.

Une médaille d'or destinée à la plus riche collection a été décernée à celle exposée par M. Verleeuwen, fleuriste à Gand.

Une troisième médaille destinée au plus beau *cypripedium album* en parfaite floraison, n'ayant pas été adjugée, ce concours a été prorogé à la prochaine exposition d'hiver.

La sixième exposition de la même Société a eu lieu les 4, 5 et 6 juillet 1830.

Une médaille d'or destinée à la plus riche collection a été remportée par celle de M. Verschaefelt fils, fleuriste à Gand.

Une médaille en argent, pour prix de belle culture, a été adjugée à un *Protea cynaroïdes*, de la collection de S. A. le duc d'Aremberg, à Enghien.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Utilité des fruits pour la conservation de la santé.

Un des alimens les plus sains et le mieux approprié aux différens ages de la vie est celui que nous fournissent les fruits. Ils présentent à l'homme une nourriture légère, de facile digestion, et qui produit un

chyle très-approprié aux fonctions du corps humain. Une seule chose à observer dans l'usage des fruits, c'est qu'ils soient bien mûrs et d'une bonne qualité. Ceux qui n'ont nulle saveur pour un palais délicat ne sont pas en général bons pour la santé; ceux qui sont verts, ou qui n'ont pas atteint leur parfaite maturité sont très-nuisibles et occasionent souvent des maladies, surtout aux estomacs délicats, ou aux personnes qui en font un usage prolongé. Il est à remarquer que les enfans et les femmes ont un attrait particulier pour les fruits verts, et ce goût n'est que trop répandu parmi les classes du peuple, résultat de la misère ou de l'ignorance. Les fruits bien mûrs, mangés avec du pain, sont peut-être le plus sain des alimens, et même peuvent entretenir convenablement la force et la santé. L'auteur de cet article s'est soumis lui-même à une expérience de ce genre. Il a passé une année entière sans prendre d'autres alimens que des fruits, du pain et de l'eau, sans que ses forces et sa vigueur aient été altérées en aucune manière, malgré le grand exercice qu'il ne cessait de prendre.

Il est des fruits que l'on peut manger, même avec excès, lorsqu'ils sont parfaitement mûrs, sans en être incommodé. Tels sont les Raisins, les Cerises et les Groseilles; les autres espèces n'incommoderont jamais, si l'on n'en mange que pour satisfaire au besoin de la nature. Ce qui peut incommoder, c'est de prendre une grande quantité de fruits lorsqu'on a l'estomac déjà chargé de viande ou d'autres alimens. Il est certains estomacs auxquels les fruits ne conviennent pas aussi bien; ils ne seront cependant pas nuisibles en les prenant avec modération. On remédie à l'espèce de relâchement que peuvent donner certains fruits, tels que les Melons, les Pêches, les Abricots, etc., en buvant une goutte de vin pur après en avoir fait usage.

Il est très-fâcheux de voir nos campagnes presque dénuées de fruits, qu'il serait très-facile de se procurer à très-peu de frais. Le petit nombre d'arbres fruitiers que l'on trouve autour des villages sont en général de

très-mauvaise qualité, et il semblerait que le peuple se plaît, afin de les rendre plus malsains, à les manger avant l'époque de leur maturité. C'est d'après un ordre de choses si contraire au bien public, que, d'une part, la privation des fruits rend le régime des habitans peu favorable à la santé, et que, de l'autre, l'habitude de manger de mauvais fruits imparfaitement mûrs, occasione des maladies. Cet état de choses, si pernicieux au bien-être des campagnes, doit durer aussi long-temps que l'ignorance du peuple sur ses premiers besoins régnera dans nos campagnes. C'est aux propriétaires aisés qu'il appartient d'éclairer les cultivateurs, et de les encourager dans la plantation des arbres fruitiers. Il ne devrait pas exister une chaumière à laquelle est joint quelque morceau de terre, qui ne fût plantée de quelques arbres à bons fruits. Ce genre de récolte, qui s'obtient si facilement, serait d'une grande ressource nutritive pour la population, non-seulement pour l'été, mais encore pour tout le cours de l'année; car il est facile de faire sécher au four des Prunes, des Poires et des Pommes. Cette variété, apportée dans le régime diététique, ne contribuerait pas peu à la santé du peuple.

Les avantages nombreux qui peuvent résulter de la culture des bonnes espèces de fruits pour les classes ouvrières sont mieux compris en Allemagne qu'en France, quoique notre pays soit bien plus favorisé de la nature sous ce rapport. Lorsqu'on parcourt les campagnes de l'Allemagne, on y trouve, près de chaque habitation, un verger ou un jardin planté d'arbres. Les villages en sont entourés, et il est peu de ménages qui ne fassent usage de fruits pendant l'été, et qui n'en conservent une certaine quantité pour leur provision d'hiver; le surplus de cette provision est vendu pour l'usage des villes. On voit sur le Rhin et sur d'autres rivières d'Allemagne des bateaux chargés de Pommes, de Poires et de Pruneaux secs. Ces fruits forment un objet assez considérable de commerce. Il importerait que les Sociétés d'agriculture départemen-

tales accordassent des primes d'encouragement aux petits propriétaires qui planteraient des fruits de bonne qualité.

Comme l'on croit assez généralement que les fruits procurent des maladies, et surtout la dyssenterie, nous croyons devoir rapporter ici un passage relatif à ce sujet, que nous trouvons dans l'*Avis au peuple sur sa santé*, par Tissot.

« Un préjugé pernicieux, dont on est encore généralement imbu, c'est que les fruits sont nuisibles dans la dyssenterie, qu'ils la procurent et qu'ils l'augmentent. Il n'y a peut-être pas de préjugé plus faux. Les mauvais fruits, les fruits mal mûrs dans les mauvaises années, peuvent occasioner des coliques, quelquefois des diarrhées, plus souvent des constipations, des maladies de nerf et de la peau, mais jamais la dyssenterie épidémique. Les fruits mûrs, de quelque espèce qu'ils soient, et surtout ceux d'été, sont le vrai préservatif de cette maladie. Le plus grand mal qu'ils puissent faire, c'est en fondant les humeurs et surtout la bile, dont ils sont le vrai dissolvant, d'occasioner une diarrhée; mais cette diarrhée même mettrait à l'abri d'une dyssenterie. On ne remarque pas que, dans les années abondantes en fruits, cette maladie soit plus commune. On croit même remarquer qu'elle est plus rare et moins fâcheuse qu'autrefois, et l'on ne peut assurément l'attribuer, si le fait est vrai, qu'aux nombreuses plantations d'arbres, qui ont rendu les fruits extrêmement communs.

» Toutes les fois que j'ai vu des dyssenteries, j'ai mangé moins de viande et beaucoup de fruit, je n'en ai jamais eu la plus légère attaque. Plusieurs médecins suivent la même méthode.

» J'ai vu onze malades dans la même maison : neuf furent dociles et mangèrent des fruits; ils se guérirent. La grand'mère et un enfant qu'elle aimait mieux que les autres périrent. Elle conduisit d'abord l'enfant à sa mode, avec du vin brûlé, de l'huile, quelques forts

aromates et point de fruit ; il mourut. Elle se conduisit de la même façon, et eut le même sort.

» Cette maladie détruisait un régiment suisse qui qui se trouvait en garnison dans les provinces méridionales de France. Les capitaines achetèrent le fruit de plusieurs arpens de vigne. On y portait les soldats malades, on cueillait du raisin pour ceux qui ne pouvaient pas être portés ; les Suisses ne mangeaient rien autre chose, il n'en mourut pas un seul, et il n'y en eut plus d'attaqués.

» Un ministre était attaqué d'une dyssenterie que les remèdes qu'il prenait ne guérissaient point ; il vit, par hasard, des Groseilles rouges ; il en eut envie ; il en mangea 3 livres, depuis sept heures du matin jusqu'à neuf ; il fut déjà mieux ce jour-là, et entièrement guéri le lendemain.

» Je pourrais accumuler un grand nombre de pareils faits ; ceux-là suffiront pour convaincre les plus incrédules, et il m'a paru important de le faire. Loin de s'interdire les fruits quand la dyssenterie règne, on peut en manger davantage. Les directeurs de la police, loin de les prohiber, doivent en faire fournir les marchés. C'est une vérité que les gens instruits ne révoquent plus en doute nulle part. L'expérience l'a démontrée, et elle est fondée en raison, puisque les fruits remédient à toutes les causes de dyssenterie. »

(*Journal des Connaissances usuelles.*)

MÉLANGES.

Il n'y a rien de nouveau sous le soleil.

Tandis qu'au milieu de Paris, foyers de sciences et de lumières, on regarde comme une nouveauté l'art de faire surgir l'eau des entrailles de la terre, je lis dans un vieux livre qu'on ne lit plus.... « Savez-vous ce qui se pratique en Amérique ? J'ai vu une grande

quantité d'eau amenée dans des puits sujets à tarir, en les taraudant à vingt ou trente pieds au-delà de leur fond ; il n'y a guère de villes dans ce pays où l'on ne trouve un de ces tarauds appartenant à la municipalité et que chacun a le droit d'emprunter. A l'aide de cet instrument, on pénètre aussi avant qu'on le veut, même jusqu'aux eaux centrales. Tous les puits de Boston sont faits par le seul taraud, et on ne les y creuse pas comme cela se fait ordinairement. Je dis donc qu'avec un de ces instrumens, il est possible, en quatre heures de temps, d'amener une source intarissable dans le fond d'un puits, c'est ce qui m'est arrivé ; lors de mon premier établissement, je fis creuser un puits qui n'alla que jusqu'aux sources horizontales, mais elles tarirent au bout de deux ans; je le fis tarauder : l'ouvrier parvenu à quarante-deux pieds, l'eau jaillit avec un bruit qui nous effraya; son abondance fut telle qu'elle déborda l'orifice du puits et s'épancha à flots pendant vingt-quatre heures; nous crûmes avoir pénétré jusqu'à une des portes de l'abîme et l'avoir ouverte. Peu de temps après cette irruption, l'eau baissa, et pendant quatorze ans je l'ai vue se maintenir à la hauteur de vingt-deux pieds. »

« Cet instrument (le taraud) n'est autre chose qu'un assemblage de barres de fer arrondies, de trois pieds de longueur; à l'extrémité de la première est vissée une mèche d'acier formant cuiller, et à l'aide de laquelle on juge, en la retirant, de la nature des couches qu'on traverse. »

— On lit dans le journal d'Agriculture des Pays-Bas, février 1830, page 87, que la racine de la grande gentiane, *gentiana lutea*, donne une excellente eau-de-vie, et que sa fabrication occupe beaucoup de personnes dans les montagnes du Jura, de la Suisse et de la Forêt-Noire.

BIBLIOGRAPHIE.

OBSERVATIONS *sur la nomenclature et le classement* des roses, *suivies du catalogue de celles cultivées*, par M. J.-P. VIBERT, *à Saint-Denis* (*Seine*) 1830. *Brochure* in-8°.; *chez* Mme. HUZARD, *rue de l'Éperon*, n°. 7, *Paris.*

Chaque année, M. Vibert publie le catalogue des roses qu'il cultive et qu'il offre aux amateurs; chaque année aussi il le fait précéder de quelques dissertations sur le mérite de ces belles fleurs, sur leur culture, leur multiplication, et sur les soins particuliers nécessaires à la conservation de certaines espèces, etc., etc., toutes choses pleines d'intérêt et infiniment utiles aux amateurs. M. Vibert fait preuve d'un grand amour pour le perfectionnement de la culture des roses, et d'un grand désintéressement en publiant ainsi le fruit de sa longue expérience, dans le seul but d'éclairer les personnes qui lui accordent leur confiance.

Son catalogue ne contient que 1,106 roses avec l'indication de leur grandeur et de leur couleur, et de celles qui ont été obtenues de ses propres semis; ce nombre qui peut paraître grand aux yeux des personnes qui ne sont pas au courant de l'histoire des roses, ne renferme cependant pas la moitié de celles mentionnées par quelques auteurs, et prouve que M. Vibert ne cultive que les espèces dont le mérite est incontestable.

M. Vibert cultive aussi un très-beau choix d'*auricules liégeoises et bizarres*, au nombre de deux cent variétés, et quarante mignardises anglaises de la plus grande beauté.

Supplément *au catalogue des rosiers de* Laffay, *horticulteur à Auteuil, près Paris (Seine).*

M. Laffay a depuis plusieurs années restreint ses cultures aux genres *rosier*, *camellia et dahlia*. Il est avantageusement connu pour cultiver et multiplier les plus belles roses avec succès : il en fait chaque année des semis considérables, et il est un des plus heureux dans l'obtension de belles variétés.

Le supplément à son catalogue, que nous avons sous les yeux, est riche en roses *bégales*, *thés*, *noisettes*, *perpétueiles* et *hybrides*, la plupart obtenues de ses semis. Il peut offrir aussi aux amateurs les plus nouvelles et les plus belles variétés de camellia et de dahlia.

Nouvel Herbier de l'Amateur, par M. le docteur Loiseleur Deslongchamps.

Cet ouvrage dont il paraît déjà 4 livraisons, est destiné à faire suite à l'Herbier de l'Amateur, publié par Audot, et qui a obtenu un brillant succès justement mérité. Le nouvel Herbier, exécuté sur le même plan et par le même auteur, n'est pas moins utile pour tenir les amateurs au courant de toutes les belles plantes qui s'introduisent successivement dans nos cultures. Il se trouve chez Levrault, rue de la Harpe, n°. 81, et même maison, à Strasbourg.

Essai sur la culture, la nomenclature et la classification des Dahlia; par MM. Jacquin frères, graniers-fleuristes et pépiniéristes à Paris (1).

Quoique la culture des Dahlia soit assez simple et

(1) 1 vol. in-8., deuxième édition, chez Rousselon, libraire éditeur, rue d'Anjou-Dauphine, à Paris.

maintenant assez bien connue, l'essai de MM. Jacquin offre cependant des perfectionnemens dont les amateurs pourront profiter pour mieux faire. Les 289 variétés qu'on y trouve décrites sont divisées en onze classes basées sur les couleurs des fleurs, selon l'usage : ce petit nombre indique que MM. Jacquin ne tiennent que ce qui est véritablement beau.

Observations *sur la famille des Cactées, etc.*, par M. Turpin.

M. Turpin, après avoir publié en trois mémoires différens, dans les Annales de l'institut royal horticole de Fromont, des observations extrêmement intéressantes sur la famille des Cactées, les a réunis en 1 seul vol., accompagné de 3 planches, qui se trouve chez Mme Huzard, libraire, rue de l'Éperon, nº. 7. Les hautes questions de physiologie végétale traitées dans ce volume, les aperçus neufs et curieux qui y abondent, jettent un très-grand jour sur l'organisation des végétaux, et sont de nature à éclairer singulièrement les jeunes botanistes qui entrent dans la carrière.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN, RUE RACINE, Nº. 4

REVUE HORTICOLE

JANVIER 1831.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Mutabilité de la couleur, de la forme et du volume des fleurs et des fruits, observée par M. M*** V***, *correspondant du Journal d'Agriculture des Pays-Bas.*

Cette année offre encore des exemples de fleurs et de fruits dont la couleur, la forme, le volume et la saveur diffèrent essentiellement sur le même individu.

Un *dahlia rose* a porté sur le même plant, d'abord une fleur rose, ensuite une fleur très-rouge, avec une autre absolument blanche. J'avais déjà remarqué antérieurement un dahlia pourpre, dont moitié des fleurs étaient bleuâtres et l'autre moitié rouges. J'ai connaissance qu'un dahlia orangé (coccinea) a porté en même temps des fleurs orangées, jaunes et rouges.

La rose d'Autriche offre fréquemment la même variation dans sa couleur, lorsqu'elle est cultivée dans un sol propice et où elle peut fortement se développer : on voit alors des branches entières être couvertes de fleurs jaune-citron, et d'autres de fleurs rouge-rose.

Des œillets ont, cette année, fleuri blanc pur, rouge pur, et blanc bigarré de rouge. Des fleurs de ces trois sortes de couleurs ont épanoui simultanément sur le même individu, mais elles étaient de dimensions différentes.

Un rosier semi-double de la rose des peintres, obtenu

de graine, et qui depuis sept à huit ans donnait des fleurs pleines, a cette année, sur différens rejets, fleuri simple, et sur d'autres fleuri double; mais le même rejet n'a pas donné des fleurs simples et des fleurs doubles.

Une sorte de rose, dite *impératrice*, nouvellement gagnée de graine, a produit, outre des fleurs ordinaires, une rose rouge tellement double, qu'elle semblait être la réunion de trois fleurs distinctes. Deux autres fleurs, aux trois quarts pleines, plus blanches que la rose *virginale*, ont été également produites par le même individu.

Le *chrysanthème des Indes* a produit sur la même plante des fleurs rouges, blanches, roses, jaunes, oranges, etc. On devrait le nommer *ex eâdem gemmâ mutabilis*. Je dois faire remarquer en passant que cette espèce se reproduit très-bien de boutures, lors même que les pousses sont déjà longues de plus d'un pied, et que cela se fasse pendant les fortes chaleurs.

La campanule à grosses fleurs a produit sur plusieurs plants, à la première floraison, des fleurs blanches et bleues foncées; tandis qu'à la seconde floraison elles étaient bleues-pâles seulement. Je n'ai eu qu'un seul plant qui ait donné *uniquement* des fleurs bleues pâles. Ceux à fleurs entièrement blanches ont été nombreux. Il n'en a pas été de même de ceux à fleurs rose-pourpre.

La valériane, quoique semée, a donné beaucoup de fleurs foncées en couleur, de blanches et de bleues pâles.

Un abricotier provenu de semis, et donnant ordinairement des fruits ronds, en a produit cette année moitié qui, ainsi que le noyau, étaient allongés; les autres étaient aplatis.

Un cerisier à fruits jaunes en a rapporté cette année de blancs et de roses.

J'ai vu un pêcher dont le fruit n'avait ordinairement qu'un léger duvet, et qui néanmoins en a produit moitié dont la peau était lisse comme celle d'un *brugnon*, et l'autre très-velue. Les fruits recouverts

d'une peau velue étaient plus allongés que d'ordinaire, tandis que les autres étaient plus arrondis.

La pomme de reinette grise, variété à peau mi *rugueuse*, donne souvent des fruits gris foncé *rugueux*, et des fruits blancs et lisses : tantôt sur le même arbre, et tantôt sur des greffes détachées du même pied. Ces variations ont lieu d'une année à l'autre.

La poire William, d'origine anglaise, éprouve des variations bien plus singulières encore : elle donne à la fois, sur le même arbre, du fruit lavé de rouge, allongé et étranglé vers la queue, et du fruit avec sa forme ordinaire, nom de Colmar, comme on dit, mais de bon chrétien d'hiver, et qui est vert dans toutes ses parties. Sous la première forme il mûrit beaucoup plus tôt que sous la dernière.

Le raisin panaché, également d'origine anglaise, a les feuilles tantôt panachées et tantôt unicolores. Elles sont une fois panachées de rouge et de jaune, une autre fois de jaune et de vert. Le grain, la même année, est entièrement gris-vert, ou noir-bleu, mi-gris-vert et mi-noir-bleu ; alterné par stries longitudinales, de gris-vert et de noir-bleu, de vert-pâle et de noir pourpre : quelquefois il est transversalement partagé en ces deux dernières couleurs. Les grappes portent souvent des grains bigarrés de deux ou trois couleurs. Le grain gris mûrit le premier ; il est très-précoce. Le noir-bleu mûrit le dernier.

Il y a des années où des variations de couleurs n'ont pas lieu, d'autres où elles sont moins prononcées ; alors le raisin est d'une précocité intermédiaire.

Une prune gagnée en Angleterre, sous le nom de *Wilmot's*, avait produit pendant quatre années de suite, sur deux greffes voisines l'une de l'autre, de gros fruits de reine-claude, parsemés de mouchetures saillantes, de couleur pourpre, et verts à leur maturité. La chair et l'eau de cette prune lui donnaient une supériorité marquée sur son type. Eh bien! cette année les fruits de ces deux mêmes greffes ont été, partie ordinaires, plutôt blanchâtres que verts, et partie allongés, cylindriformes, rouges-pourpres et d'une saveur détestable.

Nos fruits de graine ne sont pas sujets à une mutabilité à la fois si fréquente et si prononcée que ceux obtenus en Angleterre par la même voie ; serait-ce parce que dans ce pays on est dans l'opinion que, pour faire varier un fruit, on doit le féconder artificiellement ; tandis que chez nous on pense que l'art n'a rien à faire dans cette opération.

Une mutabilité si frappante dans la forme, la couleur et la qualité des fruits, nous avertit d'être circonspects, lorsqu'à un premier et même à un second produit, il s'agit de juger d'une qualité nouvelle propagée par la greffe, et de prononcer sur sa suppression ou sa conservation ; car les premiers produits peuvent être des fruits médiocres, et néanmoins appartenir à une variété de haut prix.

Il est d'autres mutabilités qu'on remarque dans les fruits, mais qui sont dépendantes d'une réaction que le pied exerce sur la greffe. Il résulte de cette réaction que certains fruits sont simples ou doubles, quant au volume; plats ou longs, fondans ou secs, changent plusieurs fois de couleur et varient en précocité et en tardiveté. Cet effet agit aussi sur le volume du fruit, soit en le contenant dans des limites plus ou moins étroites, soit en en favorisant le développement.

Le fruit du poirier contenu dans certaines limites est singulièrement amélioré, tandis que le contraire a lieu chez celui dont le développement est excessif. Le *doyenné*, la *calebasse*, la *bergamotte* et la *crassane*, et autres espèces, éprouvent cette mutabilité à un degré surprenant. D'autres sortes changent seulement de couleur et en même temps de saveur; tel est par exemple que la grande-bretagne (bon chrétien d'Espagne), qui est tantôt verte et tantôt grise, tantôt cannelle, et quelquefois jaune et rouge ; son volume change, mais sa forme reste la même. La poire de *bon chrétien d'hiver*, et sa congénère, le *beurré rance*, changent cinq à six fois de forme, et la chair de couleur, suivant la disposition du pied qui porte la greffe. La *court-pendue* est tantôt allongée, tantôt plate, tantôt double et tantôt simple; rousse, grise, verte, jaune, rouge, précoce ou tardive par son

pèce. La *belle-fleur* est également sujette à varier, mais seulement de volume et de couleur, et plus ou moins de forme. Cette mutation arrive à des greffes prises sur le même pied et placées sur des sujets francs, fournis par le pepin de la même variété, et jusqu'à celui du même fruit.

Je ne connais encore rien qui puisse faire prédire quelle sera la sorte d'influence qu'un sujet franc exercera sur les fruits. Tous les caractères ont sous ce rapport le même pouvoir ; aussi le bois relevé comme le bois abaissé, la feuille petite comme la feuille grande, celle étroite comme celle large, les bourgeons forts comme les bourgeons grêles, l'élévation du port comme son abaissement, l'exercent les uns comme les autres, dans tous les sens et avec une égale extension : c'est donc le hasard qui décide du bon ou du mauvais succès, et aucunement la science de l'homme.

On remarque que ce sont précisément les sortes de fruits le plus généralement cultivés qui se montrent les plus susceptibles de mutation. La multiplication fréquente, et en des temps très-rapprochés, prendrait-elle quelque part à cette propension à changer ?

Bizarrerie sur un Oranger portugais.

Nous avons remarqué l'an passé, sur l'espalier d'orangers de M. Fion, un oranger portugais, dont l'un des fruits avait une bande longitudinale de cédrat, occupant environ un cinquième de sa surface. Le fruit n'était encore qu'au tiers de sa grosseur ; nous nous proposions d'en suivre les progrès, mais nos occupations nous l'ont fait perdre de vue.

Ce fait confirme du moins ce qu'ont dit plusieurs auteurs, savoir qu'il se développe des bizarreries sur des orangers à fruit doux. Jusqu'à présent on ne connaissait à Paris de bizarrerie que sur le bigarradier, ou oranger à fruit aigre.

Effet de la greffe sur la vigne.

D'après une lettre écrite à M. Poiteau, par M. Dearborn, président de la société horticulturale de Massachussets, il résulte que nos vignes importées aux Etats Unis d'Amérique, y supportent mieux le froid étant greffées sur la vigne indigène, que cultivées franches de pied, qu'elles sont plus fertiles, et que le raisin en est meilleur.

Le premier de ces faits s'accorde avec un autre observé en France, qui est que le Bibacier, *mespilus Japonica*, résiste moins à nos hivers, cultivé franc de pied, que greffé sur épine, *mespilus oxyacantha*. Les deux autres faits rentrent dans la loi générale.

Lettre de M. Van Mons, adressée au rédacteur de la Revue horticole.

Louvain, ce 20 octobre 1830.

Monsieur,

Je saisis l'occasion de M. Baud, mon collègue à l'Université, pour vous envoyer quelques nouvelles figures et descriptions de mes poires. Je pense que les précédentes vous auront été remises.

Dans mon article sur les *Dahlia*, inséré aux *Annales générales des sciences physiques*, que j'ai publiées conjointement avec MM. Pouy de Saint Vincent et Drapiez, j'ai déjà fait remarquer de nombreux rapports entre cette plante et la pomme de terre; même mode de propagation; même variation de forme, de volume, des racines, des feuilles, de la fleur, de la tige; tige d'abord faible et d'abord forte, stature basse ou haute. La graine cueillie au milieu donne du plant plus délicat, du plant plus généralement à fleurs doubles, et qui fleurit plus richement, plus précocement, plus long-temps, et conduit

plus sûrement sa graine à bien; du plant, en un mot, qui est souffrant sans être malade, et se dépêche, par une abondante et hâtive floraison, de se régénérer par sa graine : C'est la même chose pour la pomme-de-terre. Ce qui se sent défaillir se hâte de se reproduire et de prévenir l'extinction de son espèce individuelle. Il y a en outre ce rapport que, propagé de tubercules petits, il donne du plant continu, nain, et que ce plant donne à son tour des tubercules petits, ce qui perpétue l'espèce naine. Venant dans un jardin enclos de murs, entouré de bâtimens et en ville, le sol qui le porte ne peut avoir reçu le moindre engrais et ne pas contenir de l'arrière-engrais, sinon il s'emporte en fane, fleurit tardivement, donne peu de tubercules et pousse beaucoup de chevelu. La pomme-de-terre fait la même chose. A la campagne, dans un vaste jardin, où rien ne le porte à filer, il s'élève peu, s'élargit beaucoup par des pousses latérales, donne un grand nombre de tubercules, des tubercules volumineux, et dont la plupart répondent à un germe sous le collet. Il y a de l'avantage, sous les divers rapports, d'établir chaque plant sur une tige unique, et de faire la propagation par un tubercule unique. On a du plant plus nain et qui fleurit plus précocement. Si à cela on joint de faire souffrir en le couchant, mi-couvert de terre, au pied d'un mur en regard du sud, pour le mettre en place après qu'il a déjà fait une certaine longueur de pousse, on remplit plus sûrement ce double but. Ainsi que la pomme-de-terre, le *dahlia* a des variétés hâtives, intermédiaires et tardives, dont les premières doivent de bonne heure être levées du sol si on veut leur conserver le caractère d'hâtivité. La culture répétée dans le même sol et dans la même localité les fait déserter, ou, si l'on veut, dégénérer. Les racines se reproduisent, sans pour cela donner du plant nain ni une floraison abondante et précoce; les feuilles se crispent, les fleurs deviennent rares, simples et petites; les tubercules sont peu nombreux, mais en revanche les racines fibreuses sont en très-grand nombre; quelquefois les tubercules sont très-

nombreux et petits dans le rapport de leur grand nombre; ce sont les mêmes effets que ceux que présente la dégénération de la pomme-de-terre. Un changement de terrain, de localité, de lieu plus ou moins distant, ramène de l'altération. Des plants de *dahlia* dont m'a fait présent M. Rameau, de la Société d'horticulture de Lille, ont fleuri cette année, très-précocement, très-richement, très-brillamment. L'année prochaine, le plant sera déjà moins nain, moins florissant, moins hâtif; dans cinq ou six ans il aura entièrement dégénéré. Il faudra le retourner à Lille ou l'envoyer ailleurs. On ne connaît pas encore pour le dahlia d'endroit où il ne dégénère pas, comme on en connaît pour la pomme-de-terre, beaucoup de légumes, et pour certaines plantes d'agrément. Le plant qui, à sa première floraison, est abattu rez collet par le vent, pleure beaucoup, puis repousse et forme une quantité considérable de racines fibreuses très-longues, grosses comme un tuyau de plumes à écrire, et semblables aux racines de l'asperge; plusieurs de ces racines adhèrent à chaque pousse, et peuvent être détachées avec elle. Elles n'ont rien de tuberculeux, aucun gonflement qui tendrait à former un tubercule, et leur diamètre est partout le même. En les levant de bonne heure de terre et les conservant avec soin dans une place sèche et claire, on peut les faire servir à propager le plant.

Vous voyez, d'après ce qui précède, qu'habitude forme, vice, facilité à varier, promptitude à décliner, tout est commun entre le *dahlia* et la pomme-de-terre. A propos de cette dernière plante, le mode de la propager de graine, proposé en France, est des plus défectueux. Il n'est propre qu'à entremêler toutes les variétés en forme, grosseur, couleur, précocité, tardivité, maturité à la cuisson, des mûres en été, en automne, en hiver, au printemps, en bis-été; on essaierait en vain un triage qui assortirait toutes les mêmes formes, toutes les mêmes grosseurs, toutes les mêmes couleurs, on n'en aurait pas moins un mélange de toutes les différentes qualités sous le rap-

port comestible, hâtives et tardives, tôt et tard mûres à la cuite, toutes qualités qu'on rencontre sous toutes les formes, grosseurs et couleurs. Ce n'est point ainsi qu'on doit s'y prendre, ce n'est pas pour la consommation immédiate qu'on doit faire les semis : c'est pour recueillir séparément le produit de chaque graine, planter et replanter en planche particulière ce produit, pour juger, la troisième ou la quatrième année, de sa valeur et de ses propriétés, qu'on le fait. On ne doit jamais mêler deux produits ensemble, quelques rapprochés qu'ils soient par leurs diverses qualités. On a plus tôt jugé une pêche et un abricot de noyau, qu'une pomme-de-terre de graine. Le procédé qu'on fait suivre en France, pour la propagation générale de la pomme-de-terre, est donc plutôt fait pour dégoûter de sa culture que pour l'accréditer et la faire accueillir avec faveur.

Désirez-vous de recevoir quelques greffes pour la saison prochaine ? Je vous ai fait la même question l'année dernière. Je pourrai joindre une greffe de la *prune d'octobre*, et une de la *cerise à suc bleu*, que j'ai l'une et l'autre décrites dans la *Revue des Revues*. M. de Hartwiss, à Sébastianopol, m'écrit qu'il a trouvé dans ce pays deux prunes inconnues, et dont l'une porte le nom d'impériale jaune hâtive, et l'autre d'impériale alexandrine ; c'est M. de Hartwiss qui leur a imposé ces noms. Elles proviennent de sujets francs dont la greffe avait péri, et se sont trouvées dans une pépinière abandonnée. Cela prouve que dans ce pays on est dans l'habitude de greffer la prune sur des sujets de semis. M. de Hartwiss proclame ces prunes presque les meilleures qu'il connaît, et ajoute qu'elles méritent une place distinguée parmi les meilleurs fruits. Il m'en enverra des greffes. M. de Hartwiss a obtenu du *malus prunifolia*, pommier à trochets de Sibérie, une charmante variété portant tous les caractères botaniques de la mère, mais produisant de jolies pommettes, d'un rouge foncé et d'un excellent goût, des calvilles en miniature, qui se conservent jusqu'au nouvel an. Il suppose qu'il s'est fait une fécondation par le pollen d'un calville rouge d'été.

L'excellent directeur du jardin impérial de Nikita s'occupe beaucoup de la variation du raisin par le semis, en suivant le principe de prendre la graine sur les dernières procréées de graine. Il m'enverra des bouts de sarment de ce qu'il aura obtenu de bon, et aussi des meilleurs raisins de Perse, de Géorgie et de Crimée; il joindra à son envoi de charmantes variétés du rosier *banksia* et de celui *odorata*. Il y aura de tout cela, et aussi des oliviers de Crimée, une part pour vous si vous le désirez.

Pour faire marquer plus hâtivement mes vignes de pepin, je les provigne la seconde année de leur semis. **La troisième année**, je retranche la racine-mère pour établir le plant sur sa racine de bouture, ou, si l'on veut, de marcotte, et je provigne encore une portion du ceps. La cinquième année, j'ai du raisin en plein vent. On doit tenir le plant continuellement dressé dans toutes ses parties, afin de lui faire prendre de la force, car c'est la force, l'embonpoint du ceps qui, ici comme ailleurs, décide du rapport. L'éducation en ceps de treille le retarde de beaucoup.

J'étais parvenu, cette année, à garantir quelques-uns de mes pêchers de la friture, qui n'est pas la cloque, par des abris contre la lumière. On écartait ces abris pendant le temps couvert et nécessairement aussi la nuit, pour les replacer le jour pendant le temps serein. On empêche difficilement le froid de pénétrer jusqu'aux arbres, même par les paillassons les plus épais, mais on retarde leur végétation en les privant de lumière, et par ce retard on remplit parfaitement son but. La cause de la friture est un temps froid, qui, succédant à un temps chaud, surprend la séve dans la jeune pousse, l'épaissit, la fait stagner, et ensuite s'extravaser, d'où résulte enfin la vermine qui se génère sous l'épiderme de la page inférieure de la jeune feuille. Il faut que la pousse soit récente et la feuille tendre pour que le mal puisse s'établir. Ce n'est donc pas à favoriser la végétation par la chaleur, mais à la ralentir par le froid, que doivent tendre nos efforts pour préserver de ce mal. Depuis cinq ans, nos pêchers sont, à une ou deux exposi-

tions, dévorés par la frisure. Cette année-ci le midi a été épargné, le levant et le couchant ont été attaqués. La cloque (cloche, *klok* en flamand) a succédé à la frisure, et la frisure a succédé à la cloque. Les trois invasions se sont partagé la saison et l'ont occupée à des intervalles égaux. Cependant les pêchers qui avaient été garantis par l'interruption de la lumière, se sont trouvés assez robustes pour ne pas être atteints par les deux dernières attaques. La préservation de la frisure de printemps garantit donc de la cloque d'été et de la frisure d'automne. Les pêchers au vent, qui n'ont point d'exposition, n'ont pu être garantis par la nature, et l'art ne peut leur appliquer aucun moyen de préservation.

Présentez, s'il vous plaît, mes hommages à M. Soulange, et agréez l'expression de ma très-haute estime.

Votre très-dévoué serviteur,

B. Van Mons.

CULTURE.

Addition à la culture du chou-fleur.

On dit qu'en Angleterre des jardiniers, après avoir semé, comme nous, des choux-fleurs, en août et septembre pour en avoir de bonne heure l'année suivante, les repiquent dans de petits pots à fleur, leur font ainsi passer l'hiver en orangerie, pour les mettre en place à la fin de mars suivant, et qu'enfin, s'il survient encore des froids dangereux à cette époque, ils couvrent chaque chou-fleur avec une cloche.

Ce procédé, peu pratiqué en France, ne peut pas être mauvais, quand l'orangerie ne reste pas long-temps fermée, qu'elle est bien éclairée et pas trop chaude; autrement le plant doit s'y attendrir, s'allonger, s'étioler plus ou moins, et en devenir plus sensible à l'impression du froid quand on le met en place. Je pense que notre manière de le repiquer en octobre

sur une bonne côtière, et le garantir des gelées par une épaisseur convenable de litière supportée par de petites gaulettes, vaut encore mieux. Mais, pour pouvoir planter ces choux-fleurs en motte au printemps, il y a une précaution à prendre, c'est qu'il faut les déterminer à produire beaucoup de chevelu. Or, le terreau et la terre de bruyère sont les terres qui font produire le plus de chevelu aux plantes. Si on n'a pas repiqué ses chou-fleurs en octobre sur une vieille couche chargée de terreau, comme cela se pratique souvent, il faut que la côtière où on les repique contienne au moins trois quarts de terreau bien mélangé avec la terre du sol; et, quand on se dispose à les lever au printemps pour les mettre en place, leur donner une bonne mouillure, afin de fixer la terre aux racines. Pendant que la terre se ressuie un peu, on fait les trous dans le carré ou dans la plate-bande qui doit recevoir les choux-fleurs; ensuite on prend un panier large, plat, peu profond, et avec une houlette on lève les choux-fleurs en motte avec facilité, on en dépose douze ou quinze dans le panier que l'on porte au carré, et que l'on plante soigneusement avec toute leur motte, un peu plus bas que le niveau du sol, tant pour pouvoir ménager un petit bassin au pied de chaque plant, pour les arrosemens, que pour le garantir du froid qui court horizontalement.

Multiplication du maclura *par racines.*

Le maclura, introduit depuis peu d'années dans nos cultures comme arbre d'ornement, est originaire du pays des Osages, et appartient à la famille des mûriers; il avait même été désigné par Linné sous le nom de *Morus tinctoria*, parce que son bois donne une teinture jaune. Ses rameaux sont armés d'épines assez redoutables, et se chargent de grandes feuilles en cœur allongé, pointues, et d'un très-beau vert; il végète avec vigueur sous notre climat, et n'a nullement souffert de l'hiver 1829-1830. Comme il n'a pas encore fleuri chez nous, que nous ne connaissons pas encore

ses fruits, qui sont, dit-on, gros comme des pompelmous, et jaunes comme des oranges, on l'a jusqu'ici multiplié de marcottes, qui sont ordinairement deux ans à s'enraciner; mais, à ce moyen de multiplication, M. Camuzet, pépiniériste au Jardin des Plantes, vient d'en ajouter un autre. Il a observé que cet arbre repoussait facilement de racines; alors il a déchaussé un assez fort pied d'un côté, lui a enlevé un certain nombre de racines, les a coupées par tronçons longs de 4 à 5 pouces, les a plantées comme des boutures, en ne laissant qu'une ou deux lignes dehors, et, en les soignant convenablement, elles ont poussé vigoureusement. L'année suivante il a pris des racines sur l'autre côté du pied-mère, pour le même usage, et, loin de s'apercevoir que cette suppression ait nui à l'arbre, il a cru remarquer qu'il en poussait plus vigoureusement.

*Sur la culture de l'*Amaranthus speciosus.

Ayant remarqué que cette plante, cultivée par M. Alexandre Bachoux, à Saint-Ouen, s'élevait à la hauteur de 5 pieds, et formait une superbe pyramide, nous en avons conseillé la culture, et donné de ses graines à différentes personnes; mais aucune n'a obtenu de plantes de cette dimension. M. Vilmorin a semé ses graines sur couche, les a traitées ensuite avec soin pour en favoriser et accélérer la végétation; cependant ses plantes sont restées maigres, et ne se sont élevées qu'à la hauteur de 7 ou 8 pouces; une autre personne, n'ayant pas de couche, a semé sa graine en terre légère bien fumée au pied d'un mur au midi, et ses plants ne se sont également élevés qu'à la hauteur de 7 à 8 pouces.

Nous avons rendu compte de ce résultat dans le numéro d'octobre dernier, et avons promis de nous informer auprès de M. Bachoux de son mode de culture. Voici ce que cet estimable cultivateur a bien voulu nous écrire le 26 décembre suivant.

« Ayant appris, par le dernier numéro de la *Revue*

horticole, que les amateurs auxquels vous aviez donné des graines de mon amaranthe, n'en avaient obtenu que des plantes très-chétives, je m'empresse de vous communiquer mon procédé, qui est extrêmement simple, puisqu'il consiste à n'en employer aucun.

» Dans les premières années que je cultivais cette plante, je la semais aussi sur couche, et elle ne s'élevait, comme chez les amateurs que vous citez, qu'à la hauteur de 7 ou 8 pouces; mais j'ai cru m'apercevoir qu'elle n'était pas délicate, et j'ai fini par la semer en pleine terre en avril, et la repiquer ensuite: alors elle est devenue beaucoup plus grande, et m'a mis à même d'observer qu'en terre siliceuse elle s'élève de 2 à 3 pieds, et qu'en terre normale (terre franche) elle s'élève à la hauteur de 4 à 5 pieds. Ainsi, pour l'obtenir belle, il faut la semer en pleine terre en avril, et la repiquer en terre normale. »

De la greffe du poirier sur pommier.

Il est généralement reçu, chez les pépiniéristes de profession, que la greffe de poirier ne réussit pas sur pommier, et *vice versâ*. Nul doute que cette opinion ne soit fondée sur l'expérience, puisqu'elle était établie avant que Jussieu eût attiré notre attention sur les familles naturelles. Cependant un pépiniériste, M. Joly, à Wissous, près Paris, vient de la remettre en question, en affirmant qu'il a greffé, et qu'il greffe encore avec un succès complet, différentes sortes de poiriers sur différentes sortes de pommiers. Cette assertion, insérée dans le *Journal de l'Hôte des jardins* (juillet 1830, page 5), est avancée avec une telle assurance, et appuyée de preuves si positives, qu'on ne sait que répondre. Je rapporterai néanmoins quelques expériences à l'appui de l'ancienne croyance, et ensuite l'opinion d'un homme qui me semble mériter une très-grande confiance.

En 1785, c'était une chose bien établie, que le poirier ne réussissait pas sur pommier. Dans cette même année j'ai eu occasion de changer l'espèce de

plusieurs gros pommiers dans un clos, en les greffant en fente sur leurs grosses branches. Je me suis avisé, par curio-ité, de placer une douzaine de greffes de poirier parmi les greffes de pommier; elles reprirent toutes assez heureusement, mais n'ont poussé que faiblement; leurs pousses étaient très-grêles; plusieurs se sont inclinées et sont devenues pendantes; à la troisième année aucune n'avait plus de 3 pieds de longueur, et toutes étaient d'une maigreur extrême; personne ne croyait qu'elles dussent vivre long-temps; je les aurais probablement vues mourir, si je n'eusse pas quitté le pays.

Mais voici une autorité bien plus imposante que la mienne, pour jeter du doute sur l'exactitude de l'assertion incroyable de M. Joly. M. Marmorat, élevé dans le métier, consommé dans le métier, s'est particulièrement occupé pendant longues années de ces sortes de greffes, et jamais il n'a obtenu de meilleurs résultats que les miens; jamais il n'a vu une de ces greffes vivre plus de 5 ans; toutes végétèrent avec langueur, et aucune d'elle n'a jamais produit de fruit.

M. Marmorat a été amené à faire connaître sa pensée, parce que le rédacteur du *Journal des jardins*, en rapportant la lettre de M. Joly, ajoute : « Sur l'invita» tion de M. Joly, je me suis rendu dans sa pépinière, où » j'ai vu, comme il l'annonce, de vieux pommiers en » gobelet changés en poiriers vigoureux, et de très» belles quenouilles de Saint-Germain sur sauvageons » de pommier et doucins. »

Au reste, l'affaire est actuellement pendante devant MM. Cels et Noisette. Ces messieurs rendront un *arrêt* et non des services à telle ou telle opinion.

Désavantage manifeste de la coutume d'ébrancher les arbres.

Cette coutume désastreuse, qui est généralement adoptée par les fermiers, ne leur procure que de faibles avantages, et cause une perte irréparable au propriétaire. Le paysan ébranche les jeunes arbres plantés

dans les haies; il en fait ce qu'on appelle en France des *trognards*, qui produisent une multitude de rejets propres seulement à faire des fagots et des pieux de clôture. On sacrifie à ce faible avantage le corps de l'arbre, qui ne peut plus servir de bois de charpente, et qui n'est d'aucun rapport pour le propriétaire. Des stipulations particulières établissent quelquefois des exceptions en faveur du chêne, mais elles sont la plupart du temps sans effet. On doit s'étonner que ces exceptions ne s'étendent pas au frêne, à qui tous les sols conviennent, et qui croît plus vite que le chêne. Au lieu de mentionner ces exceptions dans leurs baux, les propriétaires devraient intimer à leurs agens l'ordre de veiller à la sûreté des arbres, et spécialement à celle des jeunes frênes, que la mutilation épuise plus que tous les autres, en leur faisant produire à la fois une infinité de rejets qui ne tardent pas à détruire l'arbre; et pour quelques misérables fagots que le fermier récolte annuellement, le propriétaire ou ses successeurs ne seraient pas privés des avantages d'une coupe réglée. Quel spectacle que celui d'un malheureux arbre réduit à cet état de dégradation! Comment un propriétaire peut-il en supporter la vue, même sans songer au dommage qu'il éprouve? Il faut sans hésiter qu'il détruise ce pernicieux abus, malgré les réclamations qui s'élèveront de toutes parts sur ce que les fagots sont nécessaires pour faire du feu, et les pieux indispensables à l'entretien des clôtures: on peut en obtenir sans adopter une coutume pernicieuse, qui détruit tant d'avantages présens et futurs, et qui fait un monstre de l'une des plus belles productions de la nature. Assurément il serait ridicule de sacrifier des intérêts positifs à l'aspect plus ou moins pittoresque d'une ferme; mais ici il s'agit au contraire de lui assurer des avantages considérables en suivant les lois de la nature, dont la sagesse unit presque toujours le beau à l'utile. Après plusieurs années de mutilations, le frêne s'aplatit au sommet, il s'y forme des gouttières qui retiennent l'humidité et pourrissent le bois. L'arbre ne laisse pas que de produire encore des rejets vigoureux, mais on peut annoncer que sa fin

est prochaine lorsque les insectes en rongent les parois intérieures. Ce n'est pas seulement en cet état que le frêne est sujet à la piqûre des vers, il l'est encore en sortant des mains de l'ouvrier, et son écorce sert de refuge à une multitude d'insectes.

Il est si rare de trouver un saule dans son état naturel, que bien peu de personnes peuvent se former une juste idée de l'élégance de cet arbre. Comme par la nature de son bois il ne peut servir à la charpente, et que ses rejets sont d'une utilité générale, il est possible qu'on en tire plus de parti en l'ébranchant ; mais on prive la nature de l'un de ses plus gracieux ornemens. Le saule dont la croissance n'a pas été interrompue suffit pour embellir tout un paysage. On en rencontre quelques-uns dans le comté de Glocester, qui sont peut-être les plus beaux spécimens de cette espèce d'arbres trop généralement dédaignée, et dont la forme gracieuse acquiert même de la grandeur lorsqu'on lui permet de se développer. Il est étrange que l'horticulture n'ait pas tiré un plus grand parti de ce bel arbre pour la décoration de ses paysages artificiels. Il paraît que les arbres ont leur destinée comme les livres, pour nous servir de l'expression d'Horace.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Moyen de détruire les chenilles.

On lit dans le *Manuel du propriétaire et jardinier* de M. Gontelongue, imprimé à Toulouse en 1828, le procédé que voici, pour purger les arbres de chenilles :

« Un moyen bien simple et très-efficace pour préserver les arbres du ravage des chenilles, est celui de placer une grosse motte de terre à chaque bifurcation formée par les grosses branches. Toutes les chenilles placées même sur les branches les plus élevées, tombent dans peu de jours, et ne dépassent jamais les mottes de terre en remontant sur les arbres. »

On ne conçoit guère comment la terre ordinaire aurait cette propriété, et ensuite on peut demander si elle agit sur toutes les espèces de chenilles.

FRUITS NOUVEAUX OU PEU CONNUS.

POIRES.

Urbaniste. *Pyrus urbanista.* Van Mons. Il y a environ vingt-huit ans que feu le comte de Coloma a obtenu cette poire d'un semis fait par lui dans le jardin possédé précédemment par les religieuses urbanistes, à Malines; elle était déjà plus ou moins connue sous le nom de *coloma* et de *beurré coloma d'automne*, quand M. Van Mons a cru devoir lui rendre le nom d'*urbaniste*, en la décrivant et la figurant dans la *Revue des Revues*, n°. de septembre et octobre 1830, pag. 200.

L'urbaniste, dit M. Van Mons, a un port noble, une stature élégante, un feuillage gracieux, un bois splendide : il ajoute qu'une quenouille à haute tige de cet arbre, dans le jardin de M. de Coloma, était un des arbres les plus magnifiques qu'il ait jamais vus. Le caractère essentiel de l'urbaniste est que la pousse de son écusson s'éloigne plus du sujet ou de la ligne verticale que celle de toute autre espèce. Du reste la fleur, la forme et la couleur du fruit ont de grands rapports avec le doyenné blanc. La peau du fruit devient grasse à l'époque de la maturité, et se sème de tiquetures nombreuses de vert obscur. Le côté de la queue, qui est très-courte, se couvre d'une grande tache fauve-brun. La chair est blanche, fine, beurrée, sucrée.

Cette excellente poire qui, pour beaucoup de personnes est un fruit de prédilection, mûrit en octobre et se prolonge au-delà d'un mois.

Beurré rance. *Pyrus rancida.* Van Mons. Arbre robuste dont les rameaux s'élèvent d'abord presque parallèlement à la tige, s'étendent ensuite et s'a

baissent même vers l'horizon. Ses feuilles sont planes, d'un vert obscur et d'une grandeur plus que moyenne. Sa fleur est ample, à pétales larges, légèrement échancré : en cœur au sommet.

Le fruit est très-inconstant dans sa forme et dans sa grosseur : il y en a de très-gros, de gros et de moyens, figurés tantôt en calebasse, tantôt en tonneau, tantôt presque en cylindre, et tantôt en toupie ; la peau paraît être celle d'un bon-chrétien d'hiver, elle est dure et difficile à entamer, tavelée de points roux, bourgeonnée ou relevée de bosses. La chair varie aussi dans sa couleur ; quoique tendre et fondante, elle offre cependant un grain qui paraît d'abord grossier, mais qui se résout dans la bouche en une eau abondante, dont l'excès de sucre est agréablement tempéré par un aigrelet léger de bergamote.

Cette poire ne change pas de couleur à l'époque de sa maturité, qui arrive à la fin de l'hiver. Quelques avant-coureurs mûrissent même en novembre.

Note du rédacteur. Nous avons reçu il y a quelques jours de M. Léon Leclerc, propriétaire près de Laval (départ. de la Mayenne), deux poires regardées comme un bon-chrétien nouveau, qui nous semblent convenir parfaitement à la figure et à la description du beurré rance de M. Van Mons. Notre opinion est d'autant mieux fondée, que M. Van Mons lui-même ajoute à la fin de sa description : « On ne » saurait méconnaître, dans le *beurré rance*, de grands » rapports avec le *bon-chrétien d'hiver*. D'après cela, » son nom spécifique aurait dû être *bon-chrétien*, et » celui de variété d'*hardempont*, lesquels noms, dans » leur accouplement, auraient donné celui de *bon-* » *chrétien d'hardempont* ; ce nom aurait à la fois » fait allusion au type du nouveau fruit et perpétué » le souvenir de son inventeur. » M. le conseiller Diel, le Nestor des Pomologues, trouve au *beurré rance* de l'analogie avec la *marquise*. D'un autre côté, M. Duquesne a démontré que c'était par erreur qu'on atribuait la découverte du beurré rance à M. Capiaumont, à Mons.

ANANAS.

La collection d'ananas de M. Lemon s'enrichit tous les jours de nouvelles variétés. En voici deux qu'il vient de faire connaître après en avoir constaté les qualités et les différences, car M. Lemon ne s'en rapporte pas au nom pour admettre une plante nouvelle.

Ananas couleur d'olive. Originaire de la Jamaïque : feuilles de 3 pieds à bords violets, inégalement épineuses, et comme maculées d'une transparence violâtre. Fruit gros, ovale-allongé, ayant de larges bractées, carrées et saillantes au-dessous de chaque grain. Ce fruit, d'abord vert poudreux, passe au vert olive en mûrissant. Sa couronne est très-fournie; et les folioles intérieures sont teintes de violet au sommet. Son odeur est très-suave et décèle d'avance la bonne qualité de sa chair.

Ananas à tige nue. Sa tige n'est pas précisément nue, mais elle est moins garnie de petites feuilles que les autres; d'ailleurs on reconnaît facilement cette espèce à ses feuilles d'un rouge tendre, et couvertes des deux côtés d'une poudre blanche qui leur donne un air satiné : les bords sont armés d'épines très-rapprochées, la plupart géminées, rouges sur les jeunes feuilles, et brunissant ensuite.

Le fruit qui atteint 6 pouces de hauteur et 5 de diamètre, devient jaune orangé en mûrissant; ses bractées ne sont presque pas saillantes; sa couronne est ordinairement formée d'une grande quantité d'œilletons, dont les feuilles sont bordées de rouge vif. La chair est blanche, tendre, très-parfumée, sucrée, et doit être mangée aussitôt que le fruit est passé au jaune.

Cette espèce paraît avoir de grands rapports avec celle cultivée chez M. Noisette, sous le nom d'*ananas rose.*

PLANTES POTAGÈRES.

Claitone perfoliée. *Claitonia perfoliata*, Willd., *C. cubensis*, Bonpl., *considérée comme alimentaire.*

Plante annuelle haute de 12 ou 15 pouces, originaire de Cuba, d'où elle a été rapportée par M. de Humbold en 1805, et donnée au Jardin des Plantes de Paris, où elle s'est presque acclimatée, puisqu'elle y lève toute seule dans plusieurs endroits. Elle avait été jusqu'ici considérée comme une plante inutile, ou plutôt on avait négligé de l'examiner, quoique sa succulence et sa tendreté eussent dû la faire soupçonner bonne à manger, d'autant plus qu'elle appartient à la famille innocente des pourpiers. Néanmoins, depuis vingt-six ans que les botanistes la voient reparaître à chaque printemps, l'idée ne leur est pas venue de la soumettre à aucune expérience. Il est vrai que l'utilité des plantes ne les occupe guère; leur science se borne à en compter et mesurer les parties, rien de plus.

Heureusement qu'il y a aussi quelques hommes qui examinent les plantes sous d'autres rapports, qui cherchent à les appliquer à nos besoins, sans toutefois négliger la science un peu aride des botanistes. De ce nombre est M. Madiot, directeur de la pépinière de naturalisation du département du Rhône, à Lyon. Il a expérimenté que la claitone à feuilles perfoliées est bonne à manger crue en salade, et cuite, à manger comme l'oseille ou les épinards sous un fricandeau. C'est ce qu'il nous marque par l'une de ses lettres, du 4 décembre dernier. Il nous dit de plus que la graine de cette plante est mangée avec avidité par les petits volatiles.

La culture de la claitone n'offre aucune difficulté. On la sème au printemps, très-clair, parce qu'elle se ramifie beaucoup, dès sa base, sur une planche bien ameublie, bien terreautée à bonne exposition : on arrose et on sarcle au besoin; elle lève et grandit promp-

tement, se ramifie tellement dès la base si elle est semée clair, que M. Madiot a compté jusqu'à 63 branches sur un seul pied, susceptibles d'acquérir 15 à 18 pouces de longueur; mais on les coupe à deux ou trois pouces de terre avant la floraison complète, et il en repousse d'autres que l'on peut couper encore deux ou trois fois. Il suffit d'en laisser quelques pieds pour graines. On fait usage des tiges qui sont tendres et succulentes, et des feuilles qui sont en coquille ou en oreille, placées à de grandes distances sur les tiges.

PLANTES D'ORNEMENT NOUVELLES OU PEU CONNUES.

ROSES.

Quoiqu'il soit bientôt aussi difficile de compter les dons de Flore que les étoiles du firmament, cependant ses nombreux amans sacrifient toujours sur ses autels avec la même ardeur. Tantôt ce sont des cent feuilles, tantôt des galliques, tantôt des pimprenelles, tantôt des bengales que ces amans passionnés demandent à la déesse, et il en est peu à qui elle n'accorde encore de temps en temps quelques faveurs. Mais une chose bien étrange, dans nos mœurs, et qui apparemment est permise dans le culte de Flore, c'est que tous ces amans publient les faveurs qu'ils obtiennent par les cents bouches de la renommée. Ainsi l'heureux Guérin proclame non-seulement sa victoire, mais encore celle de sa ville, en signalant sous le nom de TRIOMPHE DE GUÉRIN et sous celui de TRIOMPHE D'ANGERS, deux rosiers hybrides de Bengale de la plus grande beauté. Un autre rosier, qui probablement a été obtenu par M. Guérin, avec moins de gloire que les deux précédens, a reçu le modeste nom de ROSE MALTON.

M. Burdin, à Chambéry, moins favorisé que son heureux rival, a cependant vu son hommage récompensé par un rosier qu'il présente sous le nom de MARIA LEONIDA, et qui, à ses fleurs charmantes, joint le

mérite de remonter et d'augmenter le nombre des *perpétuels*.

M. Sylvain Péan, extrêmement modeste, quoique très-passionné, prouve par son BENGALE FAGLIONI que, s'il voulait sacrifier plus souvent à la déesse, ses hommages seraient favorablement reçus et couronnés de faveurs.

M. Cartier, ce vétéran du culte de Flore, s'est souvenu des succès de sa jeunesse; et, son offrande en main, il est parvenu jusqu'au sanctuaire où il avait été tant de fois couronné; mais ô fatalité! il n'obtint cette fois qu'une réminiscence de la déesse, et fut réduit à montrer au public un rosier rajeuni qui, sous le nom imposant et respectable de BOURSAULT à FLEURS PLEINES, fera cependant, fortune parmi les amateurs.

Enfin M. de Bugny, conservant toute son ardeur après cinquante années de victoire, s'est mis aussi sur les rangs; mais, ô revers de fortune! les avenues du bonheur lui furent fermées net. Peu accoutumé à tant de rigueurs, et, pourtant, ne voulant pas paraître avoir sorti de la lice en vaincu, il montre, sous le nom un peu prétentieux de BENGALE TRIOMPHANT, un rosier..... qu'il a acheté en Italie.

Banksia attenuata.

Arbrisseau de la Nouvelle-Hollande, fleurissant à la taille de 2 à 3 pieds; rameaux cotonneux et bruns; feuilles alternes, quelques-unes géminées, toutes linéaires, tronquées au sommet, longues de 2 à 3 pouces, glauques et très-tomenteuses en dessous, épineuses sur les bords. Fleurs longues de 6 ou 8 lignes, pourpres sur le limbe, réunis en épis denses, épais, formant une sorte de pompon comme dans certains *metrosideros*, d'un fond jaune olive ponctué de pourpre.

Terre de bruyère et culture des autres arbrisseaux du même genre. Se voyait en fleurs l'automne dernier chez M. Cels.

Abricotier a feuilles de tilleul. *Prunus armeniaca tiliacea*, Hortul.

C'est ainsi que M. Madiot nomme un abricotier qu'il a obtenu de graines de l'abricot-pêche, en 1820. L'arbre est très-vigoureux, et paraît devoir s'élever plus haut qu'aucun abricotier connu ; il se distingue par plusieurs caractères bien tranchans : 1°. Il offre beaucoup de rameaux opposés ; ses bourgeons, rougeâtres et de moyenne grosseur, sont même souvent ternés et quaternés ; 2°. ses fleurs nombreuses, groupées en corymbe, ont les pétales d'un rouge feu. 3°. enfin ses feuilles ont beaucoup de rapport avec celles du tilleul ordinaire, et deviennent d'un pourpre sanguinolent à l'automne.

Les fruits ont du rapport avec l'abricot de Nancy, mûrissent en juillet à Lyon, conservent beaucoup d'acidité, ont la chair jaune, adhérente au noyau, qui contient une amande amère.

Si M. Madiot n'ose pas présenter cet abricotier comme un bon arbre fruitier, il assure du moins que c'est un bel arbre d'ornement, par ses fleurs couleur de feu, et par son ample feuillage qui paraît très-à bonne heure et ne tombe que fort tard. On a déjà éprouvé qu'il se reproduit de noyau, et qu'il fait mieux greffé sur prunier que sur franc.

M. Madiot nous a adressé aussi la description d'un abricotier à feuilles de saule, dont nous ne parlerons pas, parce qu'il paraît se rapporter à une variété connue depuis long-temps, dite abricotier à feuilles de saule, variété du *prunus dasycarpa*, Willd., abricot noir ou du pape, l'un et l'autre cultivés dans nos jardins et figurés dans le Traité des arbres fruitiers, de MM. Poiteau et Turpin. Cette variété s'est reproduite de graine de l'espèce *dasycarpa*, sous les yeux de M. Madiot, en 1819.

Noisetier a feuilles laciniées. *Corylus sylvatica laciniata.* Hortul.

Cette variété n'est plus nouvelle, puisqu'elle est répandue dans le commerce et relatée dans plusieurs catalogues ; mais son origine était restée peu connue jusqu'à présent. Nous croyons donc utile de dire que M. Madiot nous mande qu'elle a été trouvée en 1810 en Dauphiné, dans les bois de Moidière, près la Verpillère. Elle s'élève à peu près comme le noisetier des bois, dont elle est une variété. Les feuilles oblongues sont profondément incisées sur les côtés, et lui donnent un aspect particulier qui fait son mérite. Son fruit diffère de celui des bois, selon M. Madiot, en ce que son amande est enveloppée d'une pellicule rose ; mais cette pellicule rose, lui donne de l'analogie avec la noisette franche.

L'arbre produit beaucoup de drageons du pied, et forme des buissons énormes. Sa multiplication par drageons, par marcottes et par les greffes, est des plus faciles.

Noisetier aveline a coque tendre. *Corylus avellana tenera.* Hortul.

On cultive depuis long-temps cette variété à la Pépinière départementale, à Lyon : elle ne paraît pas connue aux environs de Paris, quoique méritant bien de l'être, puisque, selon M. Madiot, la coque de son fruit est tendre, et se casse entre les doigts aussi facilement qu'une amande princesse. Ce fruit est arrondi comme les avelines, de moyenne grosseur, et contient une bonne amande dont la pellicule, d'abord d'un gris rosâtre, passe au violet en séchant.

M. Madiot nous adresse encore la description d'un noisetier qu'il cultive et qu'il croit inconnu dans le commerce : il l'appelle noisetier aveline à fruits agglomérés, et nous voyons par sa description que ces

fruits sont oblongs, de moyenne grosseur, et que leur amande a la pellicule rose. Or, ces caractères n'appartiennent pas aux avelines proprement dites, ils appartiennent à la noisette franche, *corylus tubulosa*, Willd., de sorte que nous avons lieu de craindre qu'il n'y ait quelque confusion dans la description et le nom communiqués par M. Madiot.

Nous invitons notre zélé confrère à préciser davantage les caractères différentiels des plantes, qu'il présente comme nouvelles ou peu connues, afin d'obtenir la confiance nécessaire sur leur différence. Voici en quoi les avelines diffèrent des noisettes franches.

Aveline. *Corylus avellana sativa*. Willd. Involucre ouvert en cloche, et laissant voir une partie du fruit qu'il contient. Ce fruit est d'ailleurs arrondi, plus ou moins gros, plus ou moins anguleux, selon les variétés, et la pellicule de son amande n'est jamais rouge.

Noisette franche. *Corylus tubulosa*. Willd. Involucre allongé, resserré au-dessus du fruit qu'il contient, et le cachant entièrement. Ce fruit est d'ailleurs oblong, jamais anguleux, et la pellicule de son amande est rouge dans une variété et grise dans l'autre.

Nous avions d'abord pensé que le noisetier de M. Madiot était le *corylus avellana racemosa*, que M. Noisette tient depuis vingt ans dans son commerce; mais celui-ci étant un véritable avellinier, son fruit ne va pas à la description de M. Madiot. D'un autre côté, MM. Jacquemet-Bonnefont ont aussi, dans leur commerce, un noisetier à fruits agglomérés, ou en bouquet.

Hêtre a branches pendantes. *Fagus pendula castaneæfolia*. Mad.

M. Madiot nous adresse une notice sur cet arbre, qu'il a obtenu en 1817, de graines du hêtre ordinaire, *fagus sylvatica*.

Si, en effet, cet arbre a des feuilles de châtaignier, c'est une précieuse acquisition pour nos jardins pays-

gers; mais il est permis d'en douter, puisque l'auteur dit qu'elles sont *ovales elliptiques*, ce qui est loin de la forme de celles du châtaignier. Nous sommes donc portés à penser que M. Maniot n'a fait que retrouver le *fagus pendula*, qui est dans le commerce depuis long-temps, à moins que par une description comparative on ne prouve qu'il existe une différence notable entre les deux arbres.

Sur quelques plantes observées au cap Horn, par le capitaine WEBSTER.

On sait que le cap Horn termine la pointe de l'Amérique méridionale par le 55e. degré de latitude austral, et l'on sait aussi que nous ne cultivons presque aucune plante de ce pays. Cependant il paraît en produire plusieurs qui figureraient avec avantage dans nos jardins. Parmi celles que le capitaine Webster y a observées depuis peu et dont il a envoyé des échantillons et des graines en Angleterre, on remarque un HÊTRE TOUJOURS VERT (*Fagus antarctica*), regardé comme le plus grand arbre indigène de cette contrée, dont les côtes maritimes sont exclusivement occupées par des arbres d'une verdure perpétuelle. Ce hêtre, toujours vert, est fort agréable dans sa jeunesse, est très-propre à décorer nos bosquets d'hiver. Quand il a pris tout son accroissement, il présente (dans sa terre natale) une série de phénomènes dont les arbres de nos contrées ne donnent aucune idée. Il se couvre vers le haut du tronc et sur les plus grosses branches d'une prodigieuse quantité de champignons d'un jaune orangé, de la grosseur d'une petite pomme. Les vieux arbres en sont tellement chargés, que leur aspect ne plaît plus autant. Lorsque le bois commence à dépérir, il prend une belle couleur verte, inaltérable par la plupart des agens destructeurs des matières colorantes. M. Webster en a fait broyer pour l'employer en peinture, où il fait un très-bon effet par son éclat et sa durée. Le degré de décomposition auquel ce bois doit être parvenu pour acquérir

cette singulière propriété, ne le rend pas encore lumineux dans l'obscurité. L'écorce de l'arbre contient assez de tannin pour que l'art du tanneur en tire parti : elle a de plus la propriété de donner au cuir une odeur agréable. M. Webster a distingué aussi une ÉPINE-VINETTE A PETITES FEUILLES, *berberis microphylla*, dont le fruit, d'un goût très-agréable, tient le milieu, pour la grosseur, entre un grain de groseille et un grain de raisin. Puis une HAMADRIAS A BAIES ROUGES propre à la teinture, et donnant une couleur qui n'est attaquée ni par les acides ni par les alcalis. Enfin un CÉLERI DE LA TERRE DE FEU qui, dans son état sauvage, est déjà plus beau que nos céleris cultivés.

ÉCONOMIE INDUSTRIELLE.

Substance propre à remplacer le verre des serres chaudes.

Étant allé dîner, il y a peu de jours, chez un savant de mes amis, il me proposa de visiter sa serre chaude, avant de nous mettre à table ; j'acceptai, et nous entrâmes dans la serre. Je m'occupais plus de ce qu'elle contenait que des matériaux qu'on avait employés pour la construire, lorsque mon ami m'informa qu'il n'y avait pas dans toute la serre un pied de verre, alors j'examinai ; mais n'apercevant ni quant à la lumière, ni quant à la couleur, aucune différence avec le verre, je ne savais ce que cela signifiait. En considérant de plus près, je découvris que toute la serre était éclairée par une production minérale de Russie que mon ami appelait, je crois, *Talc ?* et que l'on peut faire servir à tous les mêmes usages que le verre. La grêle ne peut le briser, et on peut le couper avec des ciseaux. Mon ami m'a envoyé une feuille de cette substance, que l'on peut partager en plusieurs autres feuilles moins épaisses. J'ai l'intention d'en faire l'essai dans la prochaine serre que je ferai construire, tant je suis satisfait des avantages que cette substance présente. (*Gardener's magazine.*)

MELANGES.

Est-ce bien sérieusement que le pouvoir appelle l'agriculture le PREMIER DES ARTS?

Je me suis fait cette question à la lecture d'un bon article inséré dans le *Journal de la Société d'agronomie-pratique* (décembre 1830), au sujet des plantations en général, et particulièrement sur les succès qu'ont obtenus en ce genre trois véritables amis de la prospérité publique, dans les départemens de la Marne, de l'Aube et de la Gironde. Il résulte de l'examen de cet article, que jamais le pouvoir ne donne d'*encouragement* à l'agriculture; qu'il se borne à accorder des *récompenses*, ce qui est bien différent, à quelques cultivateurs dont le zèle soutenu d'une fortune suffisante pour subvenir aux frais d'expériences longues et coûteuses, leur a fait obtenir quelque succès dans leur entreprise. Ces récompenses, décernées de loin en loin par les autorités locales, souvent à l'insu du pouvoir suprême, ont même plutôt l'air d'une aumône que d'un remboursement plus ou moins complet, quoique la plantation nouvelle d'un bois, qu'une friche nouvellement mise en culture soit un fond sur lequel le fisc va étendre ses réseaux au profit du trésor.

Personne ne peut mettre en doute que le pouvoir n'ait mille et mille moyens de diriger les esprits vers telle ou telle tendance. Pourquoi donc, s'il est persuadé que l'*agriculture est le premier des arts*, c'est-à-dire la première et la plus solide source de la prospérité des empires, ne le voit-on pas chercher à diriger les esprits vers l'agriculture? Pourquoi toutes les faveurs qu'il accorde, qu'il prodigue aux Flatteurs, aux Courtisans, aux Bureaucrates, aux Beaux-Esprits, sont-elles annoncées par les cent bouches de la Renommée avec la plus grande ostentation, tandis que quand on rembourse à un agriculteur la millième partie de ce qu'il lui en a coûté pour enrichir le trésor, c'est un humble préfet, dans le fond d'un départe-

ment, qui fait cette faible restitution en silence, comme s'il craignait que l'ombre de cet acte de justice n'excitât l'émulation parmi les autres cultivateurs!

Je n'examinerai pas si l'amour de la distinction est une qualité louable ou non dans l'espèce humaine; cette question philosophique ne doit pas être traitée ici; mais j'admets sans crainte qu'il y a peu d'hommes qui ne soient pas sensibles à la distinction : le pouvoir le sait très-bien, et il en use pour déterminer la tendance qui lui plaît dans les esprits. Les moyens qu'il emploie sont les honneurs, les croix, les rubans, les places dans les administrations, les avancemens, les bourses dans les lycées, dans les écoles, et par-dessus tout cela, la démonstration ostensible d'une bienveillance sincère. Eh bien, jusqu'à présent l'agriculture n'a eu aucune part à ces faveurs; elles ont toujours été la proie de l'intrigue, de l'audace, de la vanité, des parasites d'antichambre, des solliciteurs de bureaux, et des pétitionnaires déhontés. Elles n'ont guère servi qu'à faire vivre des *inutilités*, à irriter des *insatiabilités*, à épuiser le trésor sans apporter aucun appui au pouvoir. Si une partie de ces distinctions eussent été décernées aux agriculteurs, à ceux qui exercent ce *premier des arts*, tant vanté et tant oublié, le pouvoir se serait fait de véritables soutiens; et les revenus de l'état se seraient augmentés par une plus grande mise en valeur des terres.

Je ne rappellerai pas, avec l'auteur du Mémoire cité, le prodigieux accroissement des revenus de l'état, si le pouvoir favorisait ostensiblement l'agriculture en accordant aux agriculteurs des distinctions honorifiques, comme il en accorde à d'autres classes d'hommes moins utiles à la prospérité du pays; s'il faisait en sorte que nous pussions voir de notables agriculteurs, décorés des insignes de la faveur, être admis en la présence du prince, recevoir ses interrogatoires sur les espérances des récoltes, lui exposer les besoins et les ressources de la culture: mais je dirai que si l'agriculture était ainsi honorée dans ceux qui la pratiquent avec distinction, on verrait bientôt la tendance des esprits tourner

vers elle, car, où ne nous mènerait-on pas avec une parole gracieuse! avec un ruban! Si, par ses actes, le pouvoir prouvait que la charrue conduit aux honneurs aussi-bien que la langue, la plume et l'épée, combien de jeunes gens iraient cultiver le champ de leur père après avoir achevé leurs études, iraient se mettre à la tête de leurs biens, en diriger les travaux, éclairer l'habitant des campagnes par la rectitude de leur jugement; doubler ou quadrupler leur revenu et celui du fisc par une administration éclairée et judicieuse de leur domaine! Mais non, l'agriculture ne menant à aucun honneur, par la faute du pouvoir, ces jeunes gens viennent à Paris chercher une distinction souvent chimérique, toujours difficile, le plus souvent impossible à obtenir, ruinent leur santé, mangent leur patrimoine, font des dettes et des calembourgs; et sur deux ou trois qui réussissent, des centaines tombent dans la misère et se reprochent la mauvaise direction qu'ils ont prise: d'autres, qui auraient pu se faire cinq à six mille francs chaque année, en administrant eux-mêmes leurs biens, viennent croupir dans les bureaux pour quinze ou dix-huit cents francs par an, et gagner une retraite de mille francs après trente années de service; et pendant ce temps leur bien est entre les mains d'un fermier ou d'un métayer qui leur envoie quelques centaines de franc par an, quand toutefois il ne prouve pas que la gelée ou la grêle a ravagé la récolte, et qu'il lui faut une indemnité. Et quand le jeune homme, devenu décrépit après ses trente années de service, s'en retourne dans son manoir, il trouve ses terres usées, ses arbres coupés, ses sources taries, son vivier vide, son jardin en friche, ses murs renversés, et au lieu d'avoir à dépenser sur ses vieux jours les six mille francs de revenu qu'il aurait pu se faire en restant chez lui, il est obligé de vivre de privations avec sa retraite de mille francs.

Si au contraire le pouvoir honorait l'agriculture comme le *premier des arts*, les petits propriétaires instruits resteraient chez eux, parce qu'ils pourraient espérer d'obtenir quelques distinctions honorifiques; ils cultiveraient eux-mêmes leurs domaines, l'amélio-

reraient par des plantations, par des défrichemens, par des perfectionnemens de culture; augmenteraient leur revenu, éclaireraient la classe trop nombreuse des ignorans, répandraient l'aisance autour d'eux, feraient bénir leur nom, et les coffres du trésor s'empliraient.... Tant que ces choses ne seront pas arrivées, il ne sera pas prouvé que le pouvoir regarde *l'agriculture comme le premier des arts.*

POITEAU.

Instruction d'un ouvrier à son fils partant pour un voyage en pays étranger.

Mon fils, un bon métier est un trésor. Tu peux te dire riche tant que tu n'auras pas de dettes inscrites sur les livres des autres, et que tu auras un liard dans ta poche.

Dieu a béni mon travail. J'ai commencé sans le sou, et maintenant j'ai du bien et de la considération.

La plupart des ouvriers, quand le travail de chaque jour les fait vivre, ne sentent pas le désir de se perfectionner dans leur métier. Pour cela il faut voyager.

Mais pour voyager avec fruit, il ne faut jamais rien laisser passer sans le bien voir; il faut toujours demander : A quoi cela sert-il? Comment fait-on cela?

Si tu ne voyages pas comme je viens de te le dire, autant vaudrait rester au logis. Tu verras des arbres verts; des maisons blanches et des hommes à deux jambes : tout cela, tu peux le trouver ici.

J'ai vu des ouvriers qui avaient habité long-temps les grandes villes, et qui ne connaissaient de Paris que les boulevarts et le Palais-Royal; de Strasbourg, que le beau clocher, etc.

De même que d'après les traits de son visage on peut souvent juger les bonnes et les mauvaises qualités d'un homme, de même il y a bien des villes et des villages dont l'aspect extérieur peut faire juger le reste.

Lorsque, dans un village, tu verras beaucoup de cabarets, sois sûr que tu y trouveras peu d'économie

peu de bonheur domestique, et beaucoup de fainéans mauvais sujets.

Si tu ne rencontres pas les paysans aux champs dès le lever du soleil, tu es sûr de les rencontrer au cabaret long-temps encore après son coucher.

Quand tu entendras trop souvent les cloches sonner pour annoncer des jours de fête et de repos, mets beaucoup de petite monnaie dans ta poche, tu en auras besoin pour les mendians que tu rencontreras.

Une ville où l'on rencontre pendant le jour de beaux carrosses et dont les rues ne sont pas éclairées le soir, ressemble à cette fille coquette qui porte une robe de soie, et qui a dessous une chemise déchirée.

Là où il n'y a pas de lois, tu n'as que tes poings pour protecteurs; là où tu rencontres des ordonnances et des règlemens à chaque pas, prends garde aux procureurs et aux gendarmes.

Une ville où l'herbe croît dans les rues, un pays dont les routes sont mal entretenues ne promettent rien à qui cherche de l'ouvrage. Passe ton chemin, et ne t'y arrête pas.

Quand tu verras beaucoup de jeunes filles pâles et maigres, c'est qu'il y a beaucoup de salles de danse et peu de travail.

Quand tu verras faire des parties de plaisir les jours de la semaine, gare aux banqueroutes.

Ne juge pas de la piété d'une ville sur le nombre de ses clochers, ni de celle d'un village sur la richesse de son église; ne juge pas de la fortune d'un homme sur son bel habit et ses bas de soie; ne juge pas sur l'enseigne d'une auberge qu'on y boit de bon vin ou de bonne bière. Toutes ces choses sont souvent faites pour tromper les gens crédules. La vraie piété est modeste et tranquille; le plus riche est souvent le plus simple; le bon vin trouve des chalands sans enseigne.

Si tu veux habiter un pays heureux, cherche celui dont les gazettes parlent le moins.

Où les paysans sont grossiers et ne saluent personne les bœufs font mieux leur devoir au râtelier que le magister dans l'école. — Où les paysans saluent les messieurs jusqu'à terre ou leur baisent la main, ne t'ar-

rête pas, c'est qu'il y a dans le pays quelque tyran de village ; si tu ne tombes pas sous sa griffe, ses esclaves te duperont.

Pour savoir si une ville est grande ou petite, tu n'as pas besoin d'en faire le tour ou de grimper sur un clocher. Regarde seulement dans la rue si tu vois beaucoup de gens se connaître et se faire la révérence. Plus tu verras de coups de chapeau, plus la ville est petite.

Si tu arrives dans un pays où les routes sont belles et bien plantées d'arbres fruitiers surtout, où l'on ne voit pas de champs en friche ni de terres communales, dont personne ne profite, parce qu'elles appartiennent à tout le monde, où l'étranger est accueilli cordialement, où les mendians n'encombrent pas les carrefours, où les écoles et les hôpitaux sont les plus beaux bâtimens, arrête-toi là, mon fils ; tu es dans un pays habité par de braves gens qui ont la tête saine et le cœur bien placé.

Si tu vois au contraire de pauvres cabanes autour d'un beau château, passe vite ; on y pleure souvent.

Défie-toi des lieux où l'on ne termine rien sans un dîner, où l'on ne passe pas une soirée d'hiver sans jouer aux cartes ; il ne faut pas que l'estomac dirige la tête.

Pour que tout aille bien dans un pays, il ne faut pas que l'autorité s'occupe trop des petites choses, car sans doute alors c'est qu'elle néglige les grandes.

En voilà assez, quoique je ne t'aie pas tout dit ; mais cela suffit pour que tu saches à peu près sur quoi ton attention doit porter.

Suis mon conseil : questionne beaucoup ; réponds clairement, mais en peu de mots ; fais-toi plus ignorant que tu ne l'es, et partout on se fera plaisir de t'instruire.

Loue tout ce que tu trouveras louable, mais ne blâme pas tout ce que tu trouveras blâmable : c'est le moyen de gagner les cœurs.

Sois, dans tout le cours de ton voyage, laborieux, économe, pieux, discret, modeste, persévérant ; mon-

tre du courage dans l'occasion, et quand tu reviendras au pays, tout le monde t'aimera et t'estimera. (*Messager suisse*, feuille populaire.)

De l'erreur dans les noms des plantes.

M. Vilmorin vient de détruire une erreur qui avait produit bien des mécomptes chez les agriculteurs, et tourmentait beaucoup ceux qui accordent une confiance entière à la nomenclature. Depuis bientôt quatre-vingts ans que Linné avait trouvé qu'un gramen du genre *festuca* était recherché avec avidité par les brebis, et l'avait en conséquence nommé *festuca ovina*, on avait cru reconnaître cette plante dans un gramen fort commun en France; alors on l'a beaucoup vanté comme une excellente nourriture pour les brebis; les conseilleurs en agronomie et les journaux l'ont préconisé; on l'a semé, multiplié; on en a fait des prairies artificielles, et jamais les brebis n'en ont voulu manger. Désappointés, mais non désabusés ni découragés, attribuant à une cause inconnue et passagère le dégoût des brebis pour cette plante, les conseilleurs ont continué d'en conseiller la culture, et les brebis ont continué d'avoir pour elle la plus grande répugnance. Enfin M. Vilmorin soupçonnant qu'il y avait quelque chose de caché là-dessous, s'est avisé de remonter à la source, en envoyant un échantillon de cette plante à M. Smith, possesseur de l'Herbier de Linné, pour la comparer avec la *festuca ovina* de ce célèbre botaniste.

Mais, ô chose incroyable! la science des botanistes français s'est trouvée en défaut! La plante qu'ils nommaient *festuca ovina* depuis quatre-vingts ans, qu'ils conseillaient aux cultivateurs de cultiver comme telle, pour nourrir leurs moutons, n'était pas elle! Linné ne l'avait pas même connue; elle n'existait pas dans son Herbier.

Ce n'est pas tout, la véritable *festuca ovina* était sous leurs yeux; ils la foulaient tous les jours sous leurs pieds dans leurs savantes herborisations, et ils

ne l'ont jamais reconnue! Cependant un pauvre collecteur d'herbes, un homme que les maîtres de la science n'ont jamais regardé comme un botaniste, Thuillier, doué d'un coup d'œil admirable, ce qui pourtant ne l'a pas préservé de n'arriver à rien et de mourir misérablement, Thuillier, le seul Thuillier, avait su reconnaître la *festuca ovina!* Mais, sans autorité dans la science, il n'a pas dû tenter de la faire connaître sous son véritable nom.

Grâce à M. Vilmorin, les agriculteurs peuvent savoir aujourd'hui que c'est la plante que nous nommons fétuque rouge, *festuca rubra*, que Linné nommait fétuque ovine, *festuca ovina*, et que c'est cette espèce que les brebis, et les moutons sans doute, aiment beaucoup. Ce sera donc elle qu'ils devront cultiver et multiplier pour leurs brebis, et ils verront qu'elles la mangent avec avidité.

Voici maintenant, non pas une erreur démontrée, mais un doute que je soulève sur la validité du nom d'agavé d'Amérique, *agave Americana*, que nous donnons à une plante fort connue, cultivée en orangerie à Paris, et en pleine terre dans les départemens les plus méridionaux de la France.

J'ai vu le véritable *agave Americana*, en Amérique, et j'assure que son inflorescence diffère beaucoup de l'inflorescence de la plante cultivée en France sous le même nom. La hampe de l'*agave Americana* s'élève au plus à la hauteur de dix pieds; elle se termine par une panicule pyramidale, composée d'environ douze ou quinze rameaux très-simples, arqués en branche de candélabre; les inférieurs sont longs de douze à quinze pouces, et les autres deviennent d'autant plus courts qu'ils sont plus près du sommet de la panicule, et de manière à former un cône ou une pyramide dans leur ensemble. Chaque rameau se termine par une ombelle simple, composée de quinze à vingt-cinq fleurs, portées chacune sur un pédoncule long de six lignes, et très-régulièrement placés autour du sommet du rameau : toutes ces fleurs, de moyenne grandeur, sont décidément jaunes, tendent toutes à se

diriger verticalement, et forment la boule au bout de chaque rameau.

En France, la plante que nous appelons aussi *agave Americana*, produit une hampe de quinze à dix-huit pieds de hauteur : on dit même qu'à Toulon elle s'élève jusqu'à trente pieds; les rameaux de la panicule sont beaucoup plus courts, plus érigés, ne s'étendent pas et ne se courbent pas en branche de lustre ou de candélabre; les fleurs sont groupées sur différens points, de la longueur des rameaux, n'en occupent pas exclusivement le sommet, forment des sortes de grappes unilatérales, et jamais une seule ombelle simple, réguliere et terminale. Ces fleurs restent d'un vert à peine jaunâtre, et me semblent plus grosses que celles observées en Amérique, qui sont d'ailleurs tout-à-fait jaunes. Je n'ai pas remarqué de différence dans les feuilles.

Si maintenant nous interrogeons les livres de botanique, pour connaître le caractère essentiel par lequel ils distinguent l'agavé d'Amérique de ceux qui, comme lui, ont les feuilles épineuses et glauques, nous verrons que ce caractère consiste dans un style plus long que les étamines. Eh bien! la plante que nous appelons aussi agavé d'Amérique, et qui vient de fleurir à Versailles et à la Jonchère, a montré tous ses styles une fois plus courts que les étamines.

Si on me dit que la différence de climat a pu produire ces changemens, je répondrai, comme botaniste, que l'insertion est invariable; qu'une plante qui produit des fleurs en ombelle en Amérique ne peut pas en produire en grappe en France; je répondrai, comme cultivateur, que je sais à peu près aussi bien qu'un autre que quelques plantes augmentent de volume dans nos cultures, et que d'autres, en plus grand nombre, y perdent de leur volume, et que ce serait une chose bien étrange que l'agavé produisît chez nous une hampe deux ou trois fois plus grosse, autant de fois plus longue, des fleurs plus grandes qu'en Amérique, et que ses styles seuls y restassent une fois plus courts.

Ainsi, le doute que j'élève sur l'identité de la plante

que nous cultivons sous le nom d'agavé d'Amérique, avec celle qui porte ce nom dans les ouvrages de Linné, reste dans toute sa force. POITEAU.

STATISTIQUE.

État comparé des produits du règne minéral et végétal ; du nombre de bestiaux, des exportations et des importations de la France, de la Grande-Bretagne, et de quelques autres puissances.

Quoique cette revue soit particulièrement destinée à recueillir ce qui est de nature à contribuer aux progrès de la science horticulturale, nous pensons que des idées plus générales peuvent quelquefois y trouver place, surtout lorsqu'elles intéressent fortement les sociétés, en leur rappelant le degré d'importance qu'elles occupent dans la grande famille des peuples civilisés, en raison de leur position géographique, de l'activité des esprits, de la direction qu'ils donnent à leur industrie, et de la perfection qu'ils apportent dans leurs procédés.

M. Bailby est sur le point de mettre au jour un grand et utile travail, dans lequel figure le tableau de la monarchie française, comparé aux principaux états du monde. En attendant que ce travail soit sous les yeux du public, nous croyons pouvoir reproduire ici l'extrait qu'il en a déjà communiqué à l'éditeur du journal d'agriculture de la Belgique, relativement aux principales puissances de l'Europe.

Cet extrait n'embrasse que les produits du règne minéral et du règne végétal chez les cinq grandes puissances de l'Europe ; mais il est cependant suffisant pour faire voir que la France pourrait améliorer sa position sous quelques rapports. Ainsi on voit, dans le tableau ci-joint, que l'Angleterre, dont la surface est beaucoup moindre que celle de la France, a huit millions d'arpens de terre en prairies artificielles de plus que nous, récolte vingt-neuf millions de boisseaux de céréales plus que nous, consomme quatre millions de bœufs plus que nous, etc.

I. PRODUITS DU RÈGNE MINÉRAL.

	Or. Marks.	Argent. Marks.	Plomb. Quint.	Cuivre. Quint.	Fer. Quintaux.	Houille. Quintaux.	Sel. Quintaux.
France.	»	4,300	25,000	2,000	4,055,000	26,500,000	5,000,000
Grande Bretagne.	»	»	300,000	120,000	4,500,000	180,000,000	3,630,000
Empire d'Autriche.	4,530	104,770	80,000	50,000	1,130,000	2,260,000	5,470,000
Empire Russe.	19,320	100,032	18,000	74,000	2,123,000	»	7,500,000
Monarchie prussienne.	»	20,000	59,000	15,000	2,549,000	4,600,000	1,216,000

II. PARTAGE DU SOL RELATIVEMENT AUX PRODUITS DU RÈGNE VÉGÉTAL.

	A la culture des cereales. Arpens (1).	En prairies et pâturages. Arpens.	En vignobles. Arpens.	En forêts. Arpens.	Récoltes en grains. Boisseaux (2).	Récoltes en vins. Muids (3).
France.	74,159,000	22,794,000	6,125,000	21,984,000	263,817,000	47,233,000
Grande Bretagne.	67,500,000	30,000,000	»	1,484,000	270,000,000 (4)	»
Empire d'Autriche.	93,094,000	18,755,000	4,167,000	74,644,000	506,800,000	35,000,000
Russie d'Europe.	200,000,000	40,000,000	?	300,000,000	554,000,000	? (5)
Monarchie Prussienne.	44,768,000	20,436,000	54,000	45,754,000	145,000,000	420,000

III. NOMBRE DES BESTIAUX.

	Chevaux et mulets.	Bœufs.	Brebis.	Cochons.	Chevres.
France.	2,550,000	6,684,000	35,200,000	4,000,000	870,000
Grande Bretagne.	1,000,000	10,500,000	44,100,000	5,250,000	»
Empire d'Autriche.	1,855,000	9,913,000	12,000,000	5,500,000	850,000
Russie d'Europe.	12,000,000	10,000,000	36,000,000	15,800,000	»
Monarchie Prussienne.	1,332,000	4,276,000	9,066,500	1,496,000	163,000

IV. IMPORTATIONS ET EXPORTATIONS.

Année (1825-1827).	Importations.	Exportations.
France.	554,758,000	600,098,000
Grande Bretagne.	1,056,512,000	1,411,708,000
Etats-Unis.	464,750,000	462,676,000

OBSERVATIONS.

(1) Un *arpent* ou *morgen* de Berlin contient 29,020 pieds français; l'*hectare*, selon l'Annuaire, en contient 94,768.

(2) Un *boisseau* ou *scheffel* de Berlin contient 2,758 21/22 pouc. cubiques français; l'*hectolitre* en contient 6,046.

(3) Un *muid* ou *eimer* de Berlin contient 5,776 pouces cubiques français.

(4) Cette évaluation nous paraît un peu trop forte.

(5) La Russie méridionale commence à produire beaucoup de vin; mais on n'en connaît pas encore la quantité.

Méthode pour purifier les chambres des malades des vapeurs nuisibles, exhalaisons, etc.

Prenez une once d'oxide noir de manganèse en poudre fine dans une soucoupe, versez dessus environ une once d'acide muriatique; placez le vase sur le plancher de l'appartement infecté, sortez et fermez la porte. Le chlore se dégage bientôt en quantité, se combine avec les miasmes et les décompose.

Dans cette expérience utile, l'acide muriatique cède son hydrogène à l'oxigène de l'oxide employé, fait de l'eau, et se dégage à l'état de chlore.

L'acide muriatique se comporte de la même manière avec l'oxide rouge de plomb. Le soufre brûlé dans le dessein d'assainir un appartement se convertit en gaz acide sulfureux, qui désorganise les émanations nuisibles : mais le chlore est préférable à bien des égards. L'eau de chaux absorde pareillement une grande quantité de gaz acide carbonique, et il n'y a aucun doute que si on en remplissait des vases peu profonds, elle ne fût très-utile dans les boutiques où l'on brûle du charbon.

Nouvellement préparé, le charbon a la propriété d'absorber différens gaz nuisibles, et on pourrait l'employer avec succès à désinfecter les lieux malsains. On le placerait en monceaux sur le plancher, il absorberait les gaz.

BIBLIOGRAPHIE.

Manuel du Propriétaire et du Jardinier, contenant tout ce qui concerne la culture des arbres fruitiers; par M. F. Goulelonge, d'Alan, 1 vol. in-8°. Toulouse, chez Senac, libraire, place Rouaix, 1828.

L'auteur, en exposant ses raisons et son plan dans une préface ou introduction, selon l'usage, dit : « Plusieurs agronomes ont donné de bons traités sur

cette partie intéressante de l'agriculture ; mais les préceptes qu'ils indiquent sont entremêlés de raisonnemens si longs et de phrases si savantes en théorie, que la plupart de ceux qui cultivent sont très-embarrassés pour les comprendre, et bien plus pour les mettre en pratique. »

Ce blâme un peu vague ne prouve qu'une chose ; c'est que l'auteur n'a pas de dispositions à rechercher la vérité jusque dans les replis les plus cachés, et que la vraisemblance lui suffit. La pratique seule est nécessairement routinière, et lorsqu'on montre de l'aversion pour la théorie, on n'est guère en état de se rendre raison des faits, d'en connaître la cause et d'établir des préceptes généraux. Je ne dis pas cela pour jeter de la défaveur sur le livre de M. Goulelongue ; je me hâte au contraire de dire qu'il est bon ; que l'auteur a atteint le but qu'il s'était proposé, c'est-à-dire de montrer aux jardiniers de son pays, qu'on peut mieux faire qu'ils ne font habituellement. La position sociale de l'auteur, son goût pour la culture des arbres fruitiers, doivent lui donner une certaine influence sur les jardiniers qui l'entourent ; et quoique son livre soit ce qu'on appelle un *ouvrage tout rond*, les jardiniers du midi y trouveront certainement beaucoup de traits de lumière propres à les guider dans les améliorations qu'il les sollicite à introduire dans leur pratique.

Pour juger un livre, il faut bien concevoir le but de l'auteur, et connaître la portion d'hommes à laquelle il s'adresse : or je trouve que M. Goulelongue n'a voulu s'adresser qu'aux jardiniers et pépiniéristes de son département et des environs. Si maintenant, je considère l'état du jardinage dans ce pays, je trouve qu'il est beaucoup moins avancé que du côté du Nord, et que les jardiniers n'y sont encore qu'aux élémens de la science. Cela doit être ainsi, par la loi générale, qui est que plus la nature est libérale envers nous, moins nous faisons d'efforts pour obtenir ses dons. La campagne de Toulouse favorisée d'un beau ciel, d'une température douce, d'un sol fertile donnant toutes productions exquises, doit exciter plutôt

la reconnaissance que l'invention des moyens dont il faut faire usage dans le nord de la France pour obtenir à grands frais des produits encore bien moins parfaits que ceux que la nature donne d'elle-même aux habitans des pays méridionaux. Pourquoi les jardiniers du midi se tourmenteraient-ils pour obtenir des pêches, quand il leur suffit de jeter un noyau en terre pour en voir sortir des fruits délicieux, ravissans par leur grosseur et leur coloris; quand les melons se sèment à la charrue avec le plus grand succès; quand le froment mûrit toujours bien et donne le meilleur pain du monde; quand la vigne montée sur les arbres donne du raisin digne de la table des rois; quand la culture de la patate est aussi aisée que celle de la pomme-de terre; quand le maïs, toujours parfait, engraisse de nombreuses volailles; quand un vin généreux et fortifiant ne manque jamais à l'attente du cultivateur; pourquoi dis-je se serait-on tourmenté, aurait-on mis le génie à contribution pour se procurer le nécessaire, puisqu'on l'obtenait à si peu de frais?

Mais les temps changent; ce que nous appelons civilisation fait des progrès; le nécessaire ne nous suffit plus: nous avons des goûts et de nouveaux besoins à satisfaire: la forme naturelle des arbres fruitiers ne nous plaît plus, et telle est l'empire de la mode, qu'on veut avoir des quenouilles et des espaliers jusque dans les climats trop chauds pour les quenouilles et les espaliers, parce qu'on en voit dans des climats moins favorisés, où ces formes sont avantageuses ou indispensables.

Ainsi, quoique le climat de Toulouse soit déjà trop chaud pour nos pêches fondantes, en plein vent, M. Goulelongue n'a pas cru pouvoir se dispenser de donner des préceptes pour former un espalier. Relativement à cette partie du jardinage, l'auteur laisse beaucoup à desirer aux yeux d'un parisien. Celui-ci trouverait même une erreur notable en ce qu'on y conseille d'ouvrir dès la première année les deux branches-mères d'un arbre à quarante-cinq degrés. Les bons praticiens sont fondés à n'arriver à cette ouverture

que progressivement à la troisième ou quatrième année. Une autre erreur bien constatée, et qui tient sans doute à la répugnance de l'auteur pour la théorie, c'est qu'il recommande bien sérieusement de ne jamais fendre la moëlle d'un sujet lorsqu'on veut le greffer en fente, parce que, dit-il, elle est *le principal conduit de la sève.*

Au résumé, si le livre de M. Goulelongue n'apporte aucune connaissance nouvelle à la science, il est propre à diriger ceux qui entrent dans la carrière, et surtout, selon le but de l'auteur, à éclairer les jardiniers du midi peu instruits, et à leur inspirer le goût de mieux faire. POITEAU.

CATALOGUE et *Prix courans des arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes, tant indigènes qu'exotiques, cultivés dans les pépinières et dans les serres de* MM. JACQUEMET-BONNEFONT, père et fils, à Annonay, département de l'Ardèche.

Ce n'est pas à Paris seulement qu'il existe de grandes maisons commerciales en culture. Divers départemens en possèdent qui rivalisent en assortimens avec celles de la capitale, et qui font plus d'affaires qu'on ne croit généralement ici; ce qui prouve que la culture et les plantations sont peut-être moins négligées qu'on ne suppose, quoique, en général, elles n'aient pas actuellement tout le développement dont elles sont susceptibles. Nos commotions politiques, l'incertitude qu'elles mettent dans les esprits, les projets qu'elles font échouer, les espérances qu'elles détruisent, nuisent beaucoup aux arts de la paix, et particulièrement au commerce de plantes, près du foyer de ces commotions.

Indépendamment de notre position difficile, les commerçans en plantes de Paris ne publient pas le catalogue de leurs richesses végétales aussi souvent ni aussi régulièrement que plusieurs maisons des départemens, et surtout ils ne donnent jamais autant

de détails sur leur établissement que ces derniers, en faveur des acquéreurs. Le catalogue de M. Jacquemet-Bonnefont, pour 1830-1831, que nous avons sous les yeux, et qui est extrêmement riche en arbres, plantes et graines de toute espèce, est un modèle pour l'ordre et la clarté. On voit qu'il n'y a guère de plantes méritantes, d'utilité ou d'agrément, que ces messieurs ne puissent fournir au commerce ou aux amateurs. Non-seulement ils montrent de grandes connaissances en culture, mais leur catalogue prouve encore que la botanique ne leur est pas étrangère. « Nous avons, disent-ils, ajouté aux noms adoptés, quelques synonymes qu'il nous a semblé utile d'indiquer, pour éviter qu'on ne nous demandât sous un nom une espèce qu'on possède quelquefois sous un autre; les noms des auteurs sont indiqués par abréviation, quand cela nous a paru nécessaire pour éclaircir les doutes.

« On trouve dans notre établissement une école classique de tous les arbres, arbrisseaux et arbustes, fruitiers, forestiers et d'ornement, acclimatés à notre température. C'est dans cette école que sont prises les greffes pour servir aux multiplications; on y introduit les nouvelles espèces et variétés que nous pouvons nous procurer, pour les examiner ensuite et reconnaître leur identité avec les noms sous lesquels elles nous ont été communiquées. Avec ces précautions, la plus sévère exactitude règne dans la nomenclature. »

Enfin le catalogue contient une foule de renseignemens et de conseils aux acquéreurs, qui prouvent la bonne foi et la certitude dans laquelle sont MM. Jacquemet-Bonnefont de pouvoir toujours fournir de la manière la plus satisfaisante.

Catalogue *des arbres, arbrisseaux, arbustes et plantes cultivés dans les pépinières et serres des frères* Audibert, à Tonnelle, près Tarascon (Bouches-du-Rhône), pour l'année 1830 et 1831.

La maison commerciale de MM. Audibert, n'est ni

moins importante, ni moins avantageusement connue que la précédente; l'ordre, les travaux, la variété et l'abondance des végétaux ne le cèdent en rien à ceux de MM. Jacquemet-Bonnefont. La réputation honorable et justement acquise dont jouit depuis longtemps la maison de MM. Audibert, est une preuve sans réplique qu'on y trouve, aux conditions les plus favorables, tous les végétaux utiles ou agréables.

MM. Audibert, cultivant plus par goût que sous des vues mercantiles, enrichissent de temps en temps la science de nouvelles observations qu'ils font connaître dans les publications périodiques. Ce sont eux qui viennent d'apprendre aux botanistes que le Murier Perrotel, *morus multicaulis*, produit des fruits qui l'élèvent au rang d'espèce, et qu'il faut cesser de le regarder comme une variété du mûrier blanc.

Troisième catalogue contenant les Dahlia (*Georgina*) *qui ont fleuri pour la première fois en* 1830, à Genève, dans le jardin de M. Wallner.

M. Wallner est l'amateur qui cultive le Dahlia avec le plus de prédilection en Europe, cela veut dire dans le monde entier. On conçoit dès lors qu'il a acquis des notions positives sur leur culture, sur les phénomènes qu'ils présentent dans leur végétation, sur le mérite relatif des espèces, et enfin qu'il a dû devenir très-difficile sur l'admission d'un Dahlia nouveau dans sa collection. Chaque année M. Wallner publie quelques faits intéressans sur la végétation un peu inconstante des Dahlia. Nous allons, dans l'intérêt des personnes qui voudraient se mettre en rapport avec cet estimable amateur cultivateur, transcrire ici ce qui précède son catalogue de 1830.

«Le premier Catalogue de Dahlia que j'ai publié, contenait 460 variétés : le second, en 1829, en présentait 753; celui-ci porte le nombre de ma collection à 1150 variétés toutes belles. Je n'ai pas cru devoir répéter dans ce Catalogue la description des variétés qui figurent dans l'ancien que je n'ai pas réformées.

J'ai retranché toutes les plantes qui avaient dégénéré, ou qui n'étaient plus assez belles pour être conservées. J'ai remplacé les variétés réformées par des plantes très-supérieures à ce qu'avaient jamais été leurs homonymes. Tous les numéros de ce nouveau Catalogue, au-dessous du nombre 754, indiquent les variétés remplacées. J'ai cru devoir ajouter, à la suite de chaque série de couleurs, les numéros des plantes de mon ancienne collection, que j'ai conservées et dont on trouvera la description dans mon Catalogue de 1829. On remarquera seulement que les plantes qui, dans l'ancien Catalogue, sont classées dans les séries C et D doivent au moins être portées dans la série B parce qu'elles se sont améliorées. La culture ayant beaucoup perfectionné les semis de Dahlia, je n'ai conservé que les variétés les plus belles. J'ai dû changer les séries de ma collection, ayant retranché tout ce qui était indiqué par les séries C et D. En conservant à mes séries A et B, le même rang qu'elles occupaient, j'ai dû créer trois nouvelles séries, deux supérieures à A, savoir AA et Aa, et une série entre A et B que j'exprime par Ab.

» J'aurais souhaité pouvoir suivre la méthode de classification indiquée par **M. Poiteau**; cet Horticulteur célèbre, conseille de numéroter les variétés de chaque couleur, et de retrancher les noms, de manière que le numéro indiquerait le mérite présumé de la plante; il me serait très-difficile d'user de cette méthode à cause de l'immense étendue de ma collection; il faudrait nécessairement deux numéros : 1°. un numéro d'ordre; 2°. un numéro de mérite, mais ce dernier numéro changerait toutes les années parce que l'on perfectionne toujours. Cela me donnerait beaucoup de travail, et il serait difficile de ne pas faire d'erreurs. Cependant cette méthode serait très-utile et très-praticable pour une collection moins nombreuse que la mienne. En conservant mon ancienne manière je dois donner des noms à mes nouveaux gains. Et lorsque je prends la liberté de dédier des fleurs à mes amis ou aux amateurs de fleurs, que j'honore et révère, je ne me hasarde à le faire que sur les variétés les plus

belles et qui me paraissent devoir se conserver sans dégénérer.

» La culture des Dahlia est très-facile, et ne présente aucune difficulté. Il faut une terre assez profonde, très-bien labourée, ameublée à fond et convenablement fumée. La nature du terrain importe beaucoup moins que sa bonne culture. J'ai placé des plantes de Dahlia dans des terres très différentes, sans avoir trouvé de différence dans leur produit. J'en ai mis dans de la vieille tannée sans mélange, les plantes et les fleurs ont été exactement les mêmes que celles de mêmes espèces cultivées en bonne terre franche.

» Voici la culture qui m'a toujours bien réussi : 1°. je place les tubercules à 5 pieds de distance en tous sens ; 2°. je fais creuser un trou d'un pied de profondeur et d'un diamètre égal ; on remplit ce trou d'un mélange d'un tiers de terre franche reposé, un tiers de fumier de ville ou de débris de jardin, et un tiers de bon fumier de cheval : on remue bien ce mélange et on place la plante au milieu ; 3° je fais arroser deux fois dans le courant de l'été avec de l'eau de fumier ou de la vidange de latrines, en prenant garde de ne pas aller près des tiges et en choisissant un temps de pluie ; 4°. je fais faire des arrosemens fréquens et très-copieux dans le moment des grandes chaleurs, suivant que l'indique l'état de la plantation. Les plantes à fleurs précoces, quelque pleines qu'aient été les premières fleurs, donnent souvent des fleurs simples à l'arrière-saison. Les multiflores sont aussi sujettes à cet inconvénient ; il faut dans tous les cas retrancher les boutons trop nombreux et les fleurs simples ou demi-doubles lorsqu'elles paraissent. J'ai remarqué que les fleurs très-bien faites, dont les pétales disposées en cornets forment des alvéoles, prennent moins les fleurs simples que les fleurs à pétales larges et plats. Les plantes qui ont dégénéré se remettent quelquefois, mais les plantes nouvelles sont si belles et si nombreuses qu'il ne vaut pas la peine de courir la chance qu'une plante dégénérée se remettra. Certaines couleurs changent d'une année à l'autre,

surtout les vermillons et les jaunes ; les violets et les pourpres deviennent plus foncés, et les blancs prennent (mais rarement) des nuances de violet panaché.

« Je vends ou j'échange mes doublets, mais je ne les envoie que lorsque les tubercules commencent à pousser. Les variétés inscrites en caractères italiques avec la lettre F, viennent de la belle collection de M. Foulard. »

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN.
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE,

AVRIL 1831.

CULTURE.

*Extrait d'un mémoire sur la culture de l'*ANANAS, *Bromelia ananas*, LIN., *par* M. POITEAU, *inséré dans les Annales de la Société d'horticulture de Paris* (mars 1831).

L'ananas, que tout le monde connaît, est une plante originaire de l'Amérique méridionale, cultivée aujourd'hui chez tous les peuples policés pour l'excellence de son fruit; mais, dans les parties froides ou tempérées du globe, sa culture est dispendieuse à cause de la chaleur artificielle qu'il faut lui procurer pour suppléer à celle de son pays natal. Aussi l'ananas ne paraît-il que sur les tables somptueuses de l'Europe, et si la petite fortune s'en régale quelquefois, ce n'est que dans des cas extraordinaires.

Cette plante a été introduite en Angleterre en 1690. Elle a paru beaucoup plus tard en France; l'année de son introduction n'est pas même précisément connue, mais un article de biographie de M. Dupetit-Thouars autorise du moins à la placer vers 1728. D'après cet article, La Quintinye, créateur et premier directeur du potager de Versailles, sous Louis XIV, serait mort en 1688. En 1690, Lenormand aurait succédé à La Quintinye, et en 1695 Lenormand père aurait cédé sa place à son fils. Or ce serait pendant que Lenormand fils était directeur du potager de Versailles que Louis XV aurait reçu deux œilletons

d'ananas en fort mauvais état, lesquels auraient été confiés à Lenormand pour qu'il en soignât la culture. Soit à cause du mauvais état de ces œilletons, soit plutôt parce qu'alors on ignorait la meilleure manière de les cultiver, leur fruit ne put parvenir à maturité; mais ils produisirent deux autres œilletons qui, probablement mieux cultivés, amenèrent leur fruit à une parfaite maturité en décembre 1733. Le 28 du même mois, ils parurent sur la table du roi, qui les trouva fort bons, ainsi que toutes les personnes auxquelles Sa Majesté jugea à propos d'en envoyer une portion pour consulter leur goût.

La culture de l'ananas étant toute artificielle et fort dispendieuse sous notre climat, on conçoit qu'il lui a fallu beaucoup de temps pour arriver à l'état de perfection auquel elle est portée aujourd'hui, et qu'elle a dû être concentrée pendant long-temps chez les princes, entre les mains des plus habiles jardiniers. Son origine était même couverte d'un voile mystérieux que le charlatanisme s'est plu à grossir pour la rendre inabordable au commun des jardiniers; cependant, comme tout s'éclaircit avec le temps, la culture de l'ananas était devenue familière à un assez grand nombre de jardiniers praticiens vers la fin du siècle dernier pour qu'ils en fissent un objet de commerce lucratif. Mais, les événemens politiques de cette époque ayant dérangé toutes les fortunes, les débouchés se sont fermés, la culture de l'ananas s'est restreinte peu à peu, a fini par disparaître et n'être plus guère connue que par tradition jusqu'aux beaux jours de l'empire, où de nouvelles fortunes lui ont fait reprendre faveur. A cette époque on a repris les anciens erremens, on a continué de cultiver l'ananas exclusivement en pots placés l'hiver dans la tannée d'une serre chaude, et l'été dans une bâche.

Quoique cette méthode soit encore généralement suivie, on s'est aperçu cependant qu'elle n'est pas la plus parfaite, en ce que les plantes ont les racines gênées, qu'elles ne peuvent pas prendre leur longueur naturelle, ce qui empêche les plantes d'acquérir toute leur dimension, et conséquemment le fruit d'atteindre

dre toute sa grosseur. Quelques cultivateurs distingués ont essayé de planter des ananas à racines libres dans une terre appropriée à leur nature, et les premières expériences ayant eu du succès, on les a multipliées au point qu'aujourd'hui il est constaté que c'est une bonne pratique de planter des ananas en pleine terre en leur procurant la chaleur nécessaire à leur développement.

Il paraît que c'est particulièrement vers ce nouveau mode de culture que notre collaborateur M. Poiteau a voulu attirer l'attention de ses lecteurs dans le mémoire que nous avons sous les yeux, puisqu'il le développe avec détail et qu'il a consacré une planche pour mieux en expliquer les procédés. Il s'appuie d'ailleurs sur des exemples respectables, et semble ne faire que rappeler ce qui se pratique au potager de Versailles, par M. Grison, sous l'inspection de M. Massey, chez M. Boursault par M. David, chez M. Lemon à la barrière de Belleville, et chez M. le baron d'Hoogworst en Belgique. Ne pouvant suivre l'auteur dans tous ses détails nous allons nous borner à rappeler succinctement les principales conditions de la culture de l'ananas.

NOTIONS PRÉLIMINAIRES.

Avant d'entreprendre la culture de l'ananas, dit M. Poiteau, il faut bien se persuader : 1°. qu'elle est tout artificielle, et conséquemment très-difficile, très-dispendieuse et très-assujettissante ; 2°. qu'elle ne souffre pas de médiocrité, et que les fautes et les méfaits sont irréparables ; 3°. qu'il faut absolument être possesseur de châssis de différentes hauteurs, d'une bâche sans poêle ou d'été, d'une bâche à poêle ou d'hiver, ou mieux encore d'une serre chaude appropriée à la culture de cette plante ; 4°. de pots de 6, 9 et 12 pouces percés d'un trou au milieu du fond, et de trois fentes par les côtés à la base ; 5°. avoir toujours sous la main une grande quantité de fumier de cheval neuf, propre à faire des couches et des réchauds ; 6°. du tan, de la terre normale (terre fran-

che), de la terre de bruyère, de bon terreau neuf et gras; 7°. savoir où prendre du plant des meilleures espèces, ou connaître un homme tel que M. Lemon, en qui on puisse avoir une entière confiance.

Le cultivateur marchand doit encore connaître le cours du fruit, les époques les plus favorables à la vente, la concurrence, la quantité approximative de ce qui s'en consomme, les moyens de placement, etc., et ce ne sera qu'après avoir pesé toutes ces chances qu'il sera en état de juger si la culture de l'ananas peut lui être avantageuse, et s'il devra l'entreprendre ou se l'interdire.

L'ananas est une plante vivace qui peut atteindre 3 pieds de hauteur dans le maximum de son développement; elle se compose de racines fibreuses, et d'une touffe de feuilles radicales simples en lame de sabre, souvent épineuses sur les bords, divergentes, et du centre desquelles s'élève une tige portant un épi dense de fleurs bleuâtres, sessiles, dont les ovaires sont soudés entre eux, et dont l'ensemble forme par la suite un fruit de la forme d'une pomme de pin, du poids d'une à dix livres et surmonté d'une couronne de feuilles; il parvient à maturité à l'âge de cinq à huit mois, jaunit plus ou moins, et répand alors l'odeur la plus délicieuse; son intérieur est composé d'une chair ferme, mais fondante, remplie d'eau acidulée, sucrée, relevée d'un parfum qui ne se trouve que dans ce fruit, et que l'on compare à celui de la pêche et de la fraise. Il reste en état de parfaite maturité sur la plante huit ou dix jours, et lorsqu'on le coupe pour le manger, on doit le laisser encore deux jours au frais dans l'office pour que son acide malique achève de se transformer en acide saccharin.

Les ovaires qui composent un fruit sont rangés en lignes spirales, et s'appellent *grains* dans la pratique; c'est par le nombre de grains d'une rangée qu'on indique la beauté ou la grosseur d'un fruit; ainsi celui qui n'a que quatre grains n'est pas un beau fruit; celui qui en a six n'est pas vilain; celui qui en a huit, dix ou davantage est beau ou très-beau.

L'ananas ne donnant jamais de bonnes graines dans

nos cultures, c'est par les œilletons qu'il produit à son pied, le long de sa tige, et par la couronne qui surmonte le fruit qu'on le multiplie. Après les avoir détachés, on arrase proprement la plaie avec une serpette; on supprime quelques feuilles du bas pour mettre le talon à nu sur une longueur de 4 à 8 lignes, selon la grosseur des œilletons; on les expose sur une planche à l'air sec pendant huit ou douze jours pour faire sécher la plaie avant de procéder à la plantation. Il n'est pas nécessaire d'avoir égard ni à l'âge, ni à la grandeur d'un œilleton pour le détacher; on en plante qui n'ont qu'un mois ou deux, et 2 ou 3 pouces de longueur, aussi bien que d'autres âgés d'un ou deux ans et longs d'un ou deux pieds. L'époque la plus favorable à la plantation est le mois de mars et le mois de septembre, mais on peut en planter aussi pendant tout l'été. Ce que nous allons dire s'applique à une plantation faite en mars ou avril. Il sera aisé de concevoir que si on la faisait en automne, les soins subséquens seraient différens.

Plantation et culture d'œilletons sous châssis.

Pendant que la plaie des œilletons sèche, comme nous venons de dire, on fait une couche de fumier neuf; on la charge de terreau ou de tan, et on la couvre de châssis sur lesquels on étend des paillassons pour accélérer le développement de la chaleur; on enfonce dans le terreau un ou deux thermomètres-piquets pour en juger les progrès, et quand elle est descendue à environ quarante degrés de Réaumur, c'est le moment d'y placer les œilletons. Alors on prend des pots de 6 pouces, on place de petits tessons vis-à-vis les trous, on met un doigt de gros gravier dans le fond, et on achève d'emplir avec de bonne terre de bruyère pure un peu tassée, qui ne soit ni sèche ni humide : on forme un trou au milieu avec les doigts ou avec un plantoir obtus, on y place un œilleton, on rapproche et presse la terre autour de manière qu'il soit solidement assis. Quand tous les

œilletons sont ainsi plantés, on porte les pots sur la couche, on les y enterre en lignes et en échiquier à la distance de 6 pouces de bord à bord, en plaçant les plus petits œilletons par devant et les plus grands par derrière en graduant les hauteurs. On replace de suite les châssis et les paillassons pour éviter l'air et produire de l'ombre, parce que l'absence du premier et la présence de la seconde sont favorables à la radification des boutures. Pendant la première quinzaine on visitera le plant tous les jours pour interroger le thermomètre-piquet, pour voir s'il n'y a pas trop d'humidité, auquel cas on essuie le verre et les petits bois avec un chiffon. Quand le thermomètre n'indique plus que 20 ou 25 degrés il faut faire un réchaud autour de la couche pour que la chaleur se relève.

Vingt ou vingt-cinq jours après la plantation, les œilletons commencent à avoir des racines; on s'en assure en en dépotant quelques-uns; alors on peut leur donner un peu de lumière, un peu d'air dans le jour, et une légère mouillure si la terre paraît sèche et que le temps soit beau. Lorsqu'enfin les œilletons prouvent par leur croissance qu'ils sont bien enracinés, on les fait jouir peu à peu de la lumière, en n'ombrant plus que quand le soleil est ardent; on donne un pouce d'air par derrière, on bassine légèrement, et on a toujours soin que la chaleur ne descende pas au-dessous de 25 degrés, sans s'opposer à ce qu'elle monte à 30 ou 40 si le soleil est favorable.

A la mi-mai on fera une autre couche à bonne exposition; on la chargera d'un compost épais de dix pouces au moins, formé de moitié terre normale, quart de terre de bruyère et quart de bon terreau; on y placera des coffres plus élevés que les précédens, couverts de leurs châssis, et quand la chaleur sera descendue à 40 degrés, on dépotera les œilletons susdits et on les plantera à même le compost sur cette nouvelle couche à la distance de 15 pouces l'un de l'autre, on les couvrira de panneaux, on ombrera légèrement, enfin on les soignera avec l'intelligence que les habiles jardiniers savent apporter à la culture de l'ananas. Un réchaud renouvelé deux ou trois fois

jusqu'en septembre suffira pour entretenir une chaleur convenable dans les coffres. Par ce moyen les plantes profiteront plus en quatre mois qu'elles n'auraient fait en quinze ou dix-huit mois tenues en pot selon l'usage ordinaire.

Mais cette couche n'étant pas suffisante pour faire passer l'hiver aux ananas, il faut au commencement de septembre prendre des pots de 9 pouces, placer des tessons devant les trous et mettre un doigt de gravier dans le fond comme nous avons fait précédemment, les emplir de compost pareil à celui de la couche, couper les plantes au collet tout près des racines, supprimer quelques feuilles inférieures, faire sécher la plaie pendant quelques jours, les planter solidement dans les pots, et placer le tout dans une bâche où l'on aura préparé une couche de tan ou de fumier pour les recevoir. Cette manière de planter s'appelle *planter à cul nu*. Au moyen de la chaleur que les plantes trouveront dans la bâche elles produiront d'autres racines pendant l'automne et supporteront l'hiver sans danger. On est obligé de planter ainsi parce qu'il aurait été impossible de faire entrer les racines dans un pot, et qu'il y a moins de danger à les supprimer entièrement qu'à les raccourcir.

En mai suivant on fera une nouvelle couche, chargée d'un pareil compost; on dépotera les ananas, et on les y plantera comme l'année précédente, mais à une plus grande distance. Ils y fructifieront au moins la plupart dans l'année, donneront de très-gros fruits, et on aura gagné un an sur la culture en pot.

Nous n'avons pu que rapporter en gros ce que dit l'auteur de ce procédé qu'il appelle *culture sous châssis*, quoique nous sachions bien que les détails, les soins assidus et minutieux sont le *sine quâ non* de cette culture; mais nous pensons aussi que ce que nous en rapportons doit être suffisant pour le jardinier habile qui voudrait cultiver l'ananas sous châssis, et que ce serait toujours inutilement que nous en dirions davantage à celui qui serait encore étranger à la culture de cette plante.

Culture en serre au moyen de fumier.

Il n'est pas question ici de l'ancienne culture dans des pots placés dans la tannée d'une serre chaude; c'est un moyen plus simple, plus économique, plus facile, et dont les résultats sont plus avantageux en ce qu'on en obtient des fruits plus tôt et plus gros. Il nous sera facile d'en donner une idée en peu de mots au moyen de la planche ci-jointe qui est une réduction de celle qui accompagne le mémoire de M. Poiteau.

A six, sept ou huit pieds au devant du mur contre lequel on veut adosser la serre, on place une rangée de dés en pierre, sur lesquels on scelle des montans en fer, hauts de trois pieds et demi à quatre pieds, éloignés entre eux de la largeur d'un panneau; sur ces montans on ajuste une barre transversale également en fer, soutenant des porte-fonds. Sur les porte-fonds on place un plancher en planches de bâteau, percées de trous à peu près comme une planche à bouteille: on forme sur ce plancher une bâche profonde d'un pied par devant et de deux pieds par derrière, et on l'emplit de terre propre à la culture de l'ananas. Les arbalétriers et les châssis sont comme dans une serre ordinaire, mais celle qui nous occupe reste ouverte par devant : on fait une couche en fumier sous le plancher, et on la borde d'un réchaud sur le devant.

Bientôt la chaleur du fumier monte dans la terre de la bâche. Quand celle-ci est échauffée au point convenable, on y plante des ananas d'un an ou deux élevés en pot, mais que l'on dépote pour les y placer, et où ils restent jusqu'à ce qu'ils aient fructifié.

Par ce moyen on peut défaire et refaire la couche aussi souvent que l'on veut pour entretenir la chaleur, sans déranger les ananas, qui poussent avec une vigueur et une promptitude qu'il est impossible d'obtenir par la culture en pot. La planche ci-jointe présente plusieurs modifications de cette sorte de serre dont nous donnerons l'explication tout à l'heure.

Cependant, comme dans les hivers rigoureux il

serait possible que le fumier ne produisît pas assez de chaleur, on fera bien de placer un poêle dans un bout de la serre. Au potager de Versailles on se sert aussi d'un thermo-siphon, qui est une machine qui chauffe par le moyen de l'eau chaude, et qui offre beaucoup d'avantage. Il est à désirer que cet appareil se multiplie en France.

Multiplication de l'ananas.

Pendant les deux ou trois années qu'une plante met à produire son fruit, elle produit aussi ordinairement à sa base, et le long de sa tige, un certain nombre d'œilletons que l'on peut détacher en tout ou en partie avant la maturité du fruit, si on est pressé de les planter; on croit même que cette suppression est favorable au fruit, et qu'il en devient plus beau. Si au contraire on n'est pas pressé, on les laisse sur la plante après que le fruit est cueilli; ils se fortifient, et on ne perd rien pour avoir attendu. quand on a de la place, et qu'on veut multiplier une bonne espèce, on en conserve le pied après qu'il a fructifié; il produit des œilletons pendant plusieurs années, que l'on peut planter au fur et à mesure, depuis le printemps jusqu'à l'automne.

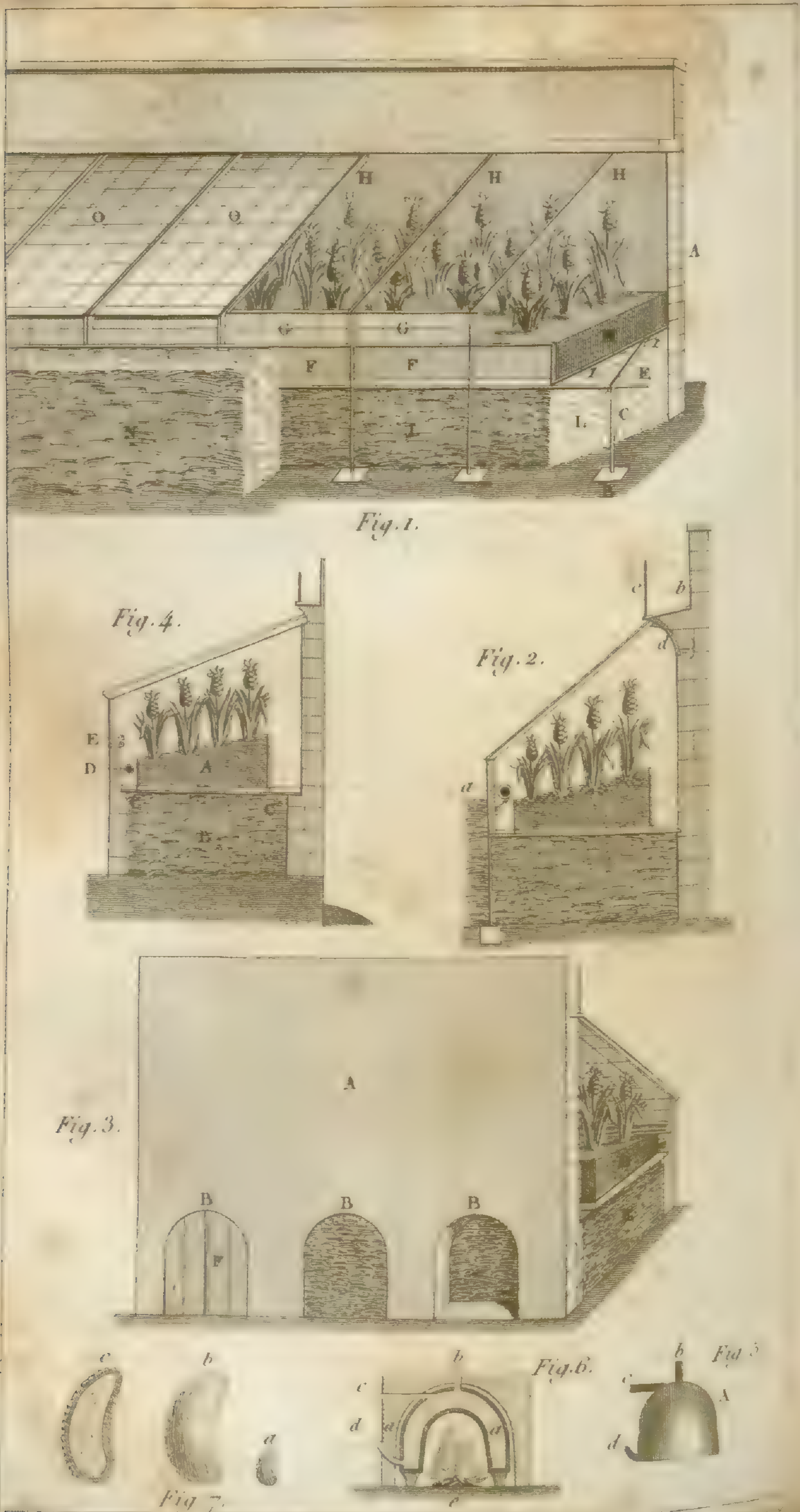
Si même on veut faire grandir promptement tous ces œilletons, on les plante sur une couche sous châssis, à même la terre de Bruyère, à six ou huit pouces l'un de l'autre, selon leur force; on les ombre pendant la reprise, on mouille modérément tant qu'il fait chaud et on en obtient des plantes faites en une campagne, propres au commerce, ou pour être replantées en pot ou en pleine terre. Ce qui n'a pas été employé passe très-bien l'hiver sous châssis, au moyen d'un réchaud et d'une couverture en paillassons ou de litière.

Liste des espèces et variétés d'Ananas disponibles chez M. Lemon, *horticulteur, rue Desnoyers,*

barrière de Belleville, à Paris, avec les noms sous lesquels il les tient dans son commerce.

Ananas commun.
— — à feuilles panachées de jaune.
— — à feuilles panachées de blanc.
— *martinicensis.*
— *semiserrata, fructu flavo.*
— —, *fructu rubro.*
— —, *fructu nigro.*
— *inermis viridis, fructu magno.*
— —, *fructu albo.*
— —, *emarginata, fructu magno flavo.*
— de Cayenne, à très-gros fruit, ou Mahipouri.
— du Mont-Serrat, à fruit jaune.
— *jamaicensis violacea, fructu rubro.*
— *pyramidalis, fructu olivæ coloris.*
— *foliis vittatis, fructu aurantiaco.*
— ***providentialis.***
— —, reine noire, à fruit couleur d'olive.
— —, *magno, fructu maximo.*
— Enville, à gros fruit rond.
— *hemisphærica*, à gros fruit excellent.
— d'Otaïti (Oranson des Anglais), l'un des plus plus beaux fruits du genre.
— *gigantea* (Welbeck seedling), fruit long et très-gros.
— *antigua, fructu albo.*
— —, *fructu magno.*
— de l'île Saint-Vincent, fruit de moyenne grosseur.
— *nudicaulis.*
— des Barbades.
— *serotina.*
— *bractata* (espèce).

M. Lemon cultive encore sept ou huit autres ananas dont les caractères et les qualités du fruit ne sont pas encore bien constatés, et qu'en conséquence il n'a pas encore mis dans son commerce.


H
H
H
O
O
A
G
G
F
F
E
L
L
C
N
B
Fig. 1.
Fig. 4.
E
D
A
C
B
Fig. 2.
c
b
d
a
Fig. 3.
A
B
B
B
F
c
b
a
Fig. 7.
b
c
d
a
a
e
Fig. 6.
b
c
A
d
Fig. 5

Poiteau del.

Explication de la Planche.

Fig. 1. Coupe oblique d'une serre très-économique d'après le principe d'une serre analogue ,construite au potager de Versailles par les jardiniers eux-mêmes A, élévation du mur contre lequel la demi-serre es appuyée. B, dés dans lesquels sont soudés les montans en fer. C, montans en fer. D, barre transversale en en fer. E, porte-fonds en fer soutenus d'un bout par la barre transversale, et scellés dans le mur de fond par l'autre bout. F, soubassement formé d'un plat-bord de champ. G, châssis vitré. H, arbalétriers. I, Plancher soutenant la terre dans laquelle sont plantés les ananas. L, fumier de la couche. M, épaisseur de la terre où les ananas sont plantés. N, portion du réchaud. O, châssis vitrés de la serre.

Cette serre n'ayant que cinq pieds de largeur dans œuvre, il n'a pas été possible de ménager de sentier dans son intérieur; le service se fait en montant sur le réchaud et ouvrant un châssis pour y pénétrer.

Fig. 2. Voici la coupe transversale d'une serre dans le même principe que la précédente, mais plus large et plus commode en ce que la bâche est entourée d'un sentier pour la facilité du service. On voit en *a* la coupe du tuyau d'un poêle pour suppléer à la chaleur du fumier; en *b* une galerie pour dérouler des paillassons sur le verre; en *c* une balustrade en fer sur laquelle on étend les paillassons quand ils sont mouillés; en *d* une portion de voûte favorable à la conservation de la chaleur.

Ces deux serres peuvent se construire contre un mur de clôture, parce qu'on n'a pas besoin de passer derrière; mais le réchaud de fumier qui les borde par devant les rend peut-être désagréables à la vue, et empêche de les approcher d'assez près pour qu'on puisse voir dans leur intérieur au travers du verre. Ces inconvéniens n'existent pas dans la suivante.

Fig. 3. Celle-ci, représentée par une coupe oblique, plus propre et un peu plus dispendieuse que les précédentes, ne peut s'établir que contre un mur

isolé, par derrière lequel on approche avec une voiture pour y déposer du fumier; il est avantageux même que le terrain soit un pied et demi ou deux pieds plus bas de ce côté que de l'autre pour la facilité de l'introduction du fumier sous la bâche. Soit A, le mur en question, on le percera de portes B, de distance en distance. Quand on aura déterminé la largeur que l'on veut donner à la serre, on élèvera à cette largeur le mur d'appui C, qui formera le devant. On placera à la hauteur de trois pieds et demi à quatre pieds des porte-fonds sur des retraits ou autrement pour supporter le plancher et la bâche qui contient la terre D, dans laquelle on plante les ananas, après que le fumier introduit par les portes B, pour former la couche E, sera échauffé. Quand la couche est faite on ferme les portes comme en F, afin que la chaleur ne se perde pas.

Fig. 4. Coupe transversale de la *Fig.* 3 pour plus de clarté. On voit, en A, l'épaisseur de la terre où les ananas sont plantés; en B, la couche de fumier; en C, l'un des porte-fonds; en D, la coupe du tuyau du poêle; et en E, la coupe du tuyau d'allée et de venue d'un thermosiphon.

Fig. 5. A, chaudière d'un thermosiphon, ayant à peu près la forme d'une cloche à double paroi, faite en cuivre ou coulée en fonte; elle peut avoir depuis le volume d'un arrosoir jusqu'à celui d'un muid. La capacité qui se trouve entre ses deux parois s'emplit d'eau par le bout du tuyau *a*, qui s'échappe par *c*, et rentre par *d*, comme nous allons l'expliquer.

Fig. 6. Coupe verticale de la même en place et fonctionnant. Elle est isolée au milieu d'une bâtisse ordinairement en briques pour empêcher l'évaporation de la chaleur. *a* est la capacité que l'on emplit d'eau par le tuyau *b*, et que l'on bouche quand elle est pleine. Lorsque l'on allume le bois *e*, l'eau la plus chaude s'élève dans la partie supérieure de l'appareil, elle se dilate, occupe plus de place, et repousse l'eau froide qui est dans le tuyau *c*, lequel se prolonge aussi loin que l'on veut dans l'intérieur d'une serre ou d'un châssis, et, après avoir fait un coude, revient dé-

boucher dans le bas de la chaudière en *d*, où l'eau rentre aisément, parce que celle du bas de la chaudière n'est pas assez chaude ou dans un assez grand état de dilatation pour la repousser. Ainsi, une fois le feu allumé, l'eau est continuellement poussée hors de la chaudière, dans le tuyau *c*, et y rentre continuellement par le tuyau *d*, de sorte qu'il y a une véritable circulation. Le tuyau *c* peut être long de 50 pieds pour aller, et d'autant pour revenir en *d*; cela fait 100 pieds de tuyau en étendue qui s'échauffent par l'eau qui les parcourt continuellement.

On a remarqué, au potager de Versailles, qu'il faut que l'eau ait circulé pendant une heure pour que le tuyau répande une chaleur sensible dans la serre : mais, une fois échauffé, il conserve sa chaleur beaucoup plus long-temps qu'un tuyau échauffé par la fumée d'un poêle. On a remarqué aussi, et cela est naturel, que la chaleur moite d'un thermosiphon est favorable aux plantes, tandis que la chaleur sèche d'un poêle leur est défavorable. Enfin la comparaison a prouvé qu'un thermosiphon seul ne pouvait pas suffire quand le froid était considérable. Il est vrai qu'à Versailles on laisse perdre la fumée chaude du foyer, tandis qu'avec une légère modification à l'appareil on pourrait l'obliger à parcourir la serre dans un tuyau comme celle d'un poêle ordinaire. C'est un perfectionnement bien simple, et qui ne peut manquer de s'introduire bientôt. Alors le thermosiphon sera véritablement le meilleur appareil pour chauffer les serres.

Fig. 7. M. Lemon a trouvé, dans une variété d'ananas, qu'il cultive sous le nom de *globe*, des graines qui lui ont paru parfaites. Il a bien voulu en donner quelques-unes à M. Poiteau, qui les a confiées à M. Turpin pour en examiner l'intérieur. *a* représente l'une de ces graines de grandeur naturelle, *b* la représente très-grossie pour faire voir les stries longitudinales de son *tegumen*; *c* la montre coupée verticalement. Non-seulement cette graine n'a offert aucune trace d'embryon, mais son périsperme était même très-défectueux. Il n'est pas probable que

celles que M. Lemon a gardées pour semis se trouvent meilleures (1).

Sur la culture des Pelargonium.

Le genre *Geranium* est certainement celui qui offre le plus d'espèces à fleurs dignes de fixer les regards et le goût des amateurs. Pendant fort long-temps, les espèces *inquinans* et *zonale* ont figuré seules dans les orangeries avec les lauriers-tins, les lauriers roses et les grenadiers; plus tard on leur a joint les *Geranium triste*, *odoratissimum*, *peltatum*; plus tard encore les espèces, *fulgidum*, *lanceolatum*, *candidissimum*, *Bicolor*, *Tricolor* et quelques autres sont venues augmenter le nombre. On n'en voyait guère d'autres dans les jardins des amateurs, vers la fin du dix-huitième siècle, quoique les botanistes en connussent un bien plus grand nombre. Alors l'Héritier, botaniste français, a divisé tous les Geranium en trois genres, basés sur le nombre et la perfection des étamines; ainsi les espèces à dix étamines fertiles ont conservé le nom de *Geranium*; celles à cinq étamines fertiles et cinq étamines stériles ont formé le genre *Erodium*; celles enfin qui n'ont que sept étamines, dont quatre fertiles et trois steriles, ont constitué le genre *Pelargonium*, beaucoup plus nombreux en espèces que les deux autres, et celui qui offre le plus de fleurs agréables par leur grandeur, leur forme et la variété de leurs couleurs. C'est de ce dernier genre que je vais m'occuper.

L'Hortus Britannicus de Sweet's, publié en 1826, contient 302 espèces ou hybrides de Pélargonium, sans compter un certain nombre de variétés. Les espèces sont presque toutes originaires du cap de Bonne-

(1) Quoique les Ananas à fruit ne donnent pas ordinairement de graines, il paraît cependant qu'on en peut obtenir, car nous voyons que parmi les plantes de l'exposition publique de la Société d'Horticulture de Bruxelles (juillet 1830) figure un Ananas présenté comme provenu de graines.

Espérance ; les hybrides et les variétés sont nés, la plupart, dans les jardins par des fécondations croisées et par des circonstances fortuites. C'est parmi les hybrides que se trouvent les plus belles fleurs, et comme on en obtient journellement, les plus anciens font successivement place aux plus nouveaux qui naissent avec de nouveaux mérites; de sorte que les Pélargonium recherchés, il y a 20 ou 30 ans, et que l'on trouvait alors très beaux sont négligés par les amateurs et leurs noms la plupart oubliés.

Parmi les horticulteurs de Paris qui cultivent et multiplient avec prédilection les beaux Pelargonium, M. Lemon est celui qui les affectionne le plus, qui en livre le plus grand nombre au commerce et qui est en même temps le plus difficile sur leur mérite. Non-seulement il en obtient souvent de très beaux de ses propres semis, mais il est encore continuellement à la piste de ce qui peut s'obtenir ailleurs. Aussi, quoique sa collection ne contienne aucun Pélargonium ancien ou commun, elle est beaucoup plus nombreuse qu'aucune autre du même genre. Rien n'est aussi admirable que cette collection, étendue avec goût sur un gradin au temps de la floraison. L'élégance, l'éclat et la variété de toutes ces fleurs, forment le tableau le plus ravissant qu'il soit possible de composer avec des fleurs.

Voici la liste des plus beaux Pelargonium disponibles chez M. Lemon, et que l'on pourra voir en fleurs dans son établissement, rue Desnoyers, barrière de Belleville, dès la fin d'avril jusqu'en juin.

Fleurs à fond blanc et palme rouge.

Brightianum.
Candidissimum.
Coronatum magniflore.
Ebertum.
Grandidentatum magniflore
Liliiflorum.
Reginæ.
—— majus.
Venustum | nouvelle variété
Yangi grandiflorum.

Fleurs à fond lilas et violet tendre.

Abietinum.
Comptum.
Decorum majus.
Dependens.
Floridum majus.

Grandidentatum fragrans.
Heterophyllum.
Imbricatum verum.
Involueratum majus.
Mucronatum.
Paucidentatum grandiflorum.
Ramigerum.
Verecundum.
Vandaëlianum.

Fleurs à fond incarnat et rose tendre.

Andrewsianum roseum.
Electum.
Gloriosum incarnatum.
Liriodendroïdes.
Micans.
Pudibundum.

Fleurs à fond vif avec palme brune cramoisie.

Amabile.
——— majus.
Affinæ.
Banksianum roseum
Coronatum.
Diadematum.
Amplissimum novum.
Gloriosum grandiflorum.
Heterotricum roseum.
Pulcherrimum roseum.
Rodanthum.
Splendidum verum.
Speciosum rubrum.
Fulminans
Thumbergianum.

Fleurs à fond jaune soufré.

Dancifolium.
Triste nocteolens.
Vespertinum

Fleurs à fond rouge vif et coccinè

Bakerianum.
Brightianum rubrum.
Grandis coccineum.
Insigne.
Laxiflorum.
Moreanum majus.
Metallicum.
Ornatum coccineum.
Pronaytianum.
Pavonicum coccineum.
Thouïnianum.
Teniescens.
Victori.

Fleurs à fond couleur feu et cramoisi.

Dumontianum.
Flexuosum.
Rubro-fuscum.

Fleurs à fond violet foncé et pourpre.

Articulatum.
Amænum majus.
Banksianum majus.
Bristolianum purpureum.
Cletonia
Destontainianum.
Exornatum.
Primatum.
Gloriosum purpureum.
Holosericeum.
Hallenii majus.
Involucratum violaceum.
Lanigerum
Megaleon majus.
Russellianum.
Fimbriatum.
Adansoni.

Fleurs à fond cramoisi et mordoré.

Bullatum.
Contareanum.
Daveyanum arboreum.
Fusco superbum.
Questorum.
Recurviflorum.
Imperbum grandiflorum.

Parmi tous ces Pélargonium, quelques-uns ont les racines tuberculeuses, les tiges herbacées, se multiplient de graines et par la division de leurs tubercules; les autres, et c'est la très-grande majorité, sont des arbrisseaux d'un à quatre pieds de hauteur, à bois mou, très-aqueux dans la jeunesse, à feuilles plus ou moins lobées; ils se multiplient plus communément de boutures, et exigent des soins particuliers, non-seulement pour leur conservation, mais encore pour les faire végéter avec vigueur et en obtenir des fleurs grandes, nombreuses, éclatantes, telles qu'on en voit chez MM. Lemon, Mathieu et quelques autres horticulteurs. Ces *Pelargonium*, que la pratique et l'usage désignent toujours sous le nom de *Geranium*, ont besoin pour parvenir à toute leur beauté, d'être cultivés en serre tempérée et très-éclairée depuis la mi-septembre jusqu'à la fin de mai; et, tant qu'ils y sont, il faut les mouiller avec prudence en raison de leur vigueur, de l'humidité locale, et de la chaleur que peuvent y produire les rayons du soleil; il faut aussi les entretenir dans le plus grand état de propreté, en ôtant successivement les feuilles qui jaunissent, et les parties attaquées de moisissure : on ne manquera pas de donner de l'air, de renouveler celui de la serre toutes les fois que le soleil et la température extérieure le permettront. Quant à la température de la serre même, il faut tâcher qu'elle ne descende pas au-dessous de 4 degrés de chaleur, thermomètre de Réaumur, et qu'elle ne s'élève pas au-dessus de 10 avant le mois d'avril : à cette époque la plupart des Pélargonium marqueront, et le soleil augmentant naturellement la chaleur de la serre, il faudra aussi augmenter l'air afin d'éviter l'étiolement. Les plantes ayant alors pris un grand développement, on les espacera davantage tout en les disposant avec grâce et régularité, soit sur leurs gradins, soit sur des tables horizontales, en mettant toujours les plus bas sur le devant. Si la serre peut être construite de manière que toutes les plantes ne soient que de 2 à 4 pieds du verre, elles en seront mieux.

Les Pélargonium, ainsi disposés, fleuriront la plupart

du 15 avril en juin. C'est alors qu'ils produisent un effet enchanteur par leur éclat et la diversité de leurs couleurs; pendant tout ce temps il ne faudra pas ôter les panneaux de la serre, parce que les vents, le hâle et la pluie gâteraient leurs fleurs; quand le soleil est trop ardent on met ou une toile légère ou des paillassons à claire voie sur la serre pour en rompre les rayons et non pour produire de l'obscurité. Enfin, lorsque les fleurs sont presque passées, on sort toutes les plantes et on enfonce leurs pots en terre, à demi-ombre, pour que les plantes durcissent et mûrissent leur bois. Peu de temps après on peut en couper des branches pour faire des boutures.

Taille et rempotage. Ces deux opérations sont indispensables si l'on veut avoir de belles plantes; elles s'exécutent en août, simultanément, ou quinze jours environ l'une de l'autre. La taille consiste à supprimer entièrement les branches menues et mal placées, à couper les fortes à 8 ou 12 lignes de longueur, et à faire en sorte que la plante ait une tête arrondie et régulière avec 4 ou 8 branches. Le rempotage consiste à donner aux plantes de plus grands pots si elles en ont besoin; et une terre douce, légère, rendue fertile par l'addition de bon terreau.

Multiplication. Les Pélargonium, cultivés pour leur beauté, ne donnent pas tous des graines, et ceux qui en produisent ne rendent pas toujours leur espèce par semis; cependant il faut semer pour obtenir de nouvelles variétés: le semis se fait à nu, sous châssis ou en terrines remplies de terre légère que l'on place également sous un châssis entretenu dans une humidité convenable. Si on ne peut semer aussitôt la maturité des graines, on semera au printemps, et à mesure que les jeunes plantes se fortifieront, on les repiquera séparément dans de petits pots. La plupart des Pélargonium reprenant de boutures avec facilité, leur multiplication par ce procédé n'offre pas de difficultés; cependant le succès sera plus certain si on opère sur du terreau de couche foulé, en plein air ou mieux sous châssis. La saison la plus avantageuse est depuis juillet jusqu'en septembre; mais on

peut le faire en tout temps avec les soins convenables à la saison. En trois semaines ou un mois, les boutures sont assez enracinées pour être repiquées en pot et traitées comme des plantes faites.

Les Pélargonium étant en végétation toute l'année, il faut les rentrer en serre au commencement d'octobre; et, quoiqu'ils puissent vivre un assez grand nombre d'années, on fera bien de n'en cultiver que de l'âge de 2 à 4 ans, parce que c'est dans cet âge qu'ils ont la plus belle forme et produisent de plus belles fleurs.

Sur l'avantage de multiplier les cultures spéciales.

Je suis amené à parler des cultures spéciales au sujet de la mort du girofflier, *caryophyllus aromaticus*, Lix., qui vivait depuis onze ans au jardin des Plantes, et qui vient de périr tout d'un coup parce qu'on a voulu, faute de place convenable, le soumettre au régime d'un millier d'autres plantes moins exigeantes que lui. Cet arbre précieux faisait partie d'une collection considérable de végétaux de choix que j'avais expédiée de Cayenne en 1819, et confiée aux soins de M. Perrotet, qui l'a rendue à Paris dans un si parfait état de conservation qu'on n'avait jamais rien vu d'aussi beau.

Après avoir admiré cette collection unique, dans laquelle figuraient grand nombre de girofliers, de muscadiers, d'arbres à pin, de palmiers, de baringtonia, on crut, par une erreur inconcevable, pouvoir les soumettre de suite au régime aisé des autres plantes de serre; on les a arrachés des caisses spacieuses qui les contenaient; on leur a raccourci les racines pour les faire entrer dans de petits pots et leur donner de la terre à laquelle ils n'étaient pas accoutumés; ensuite on les a mis dans une serre dix fois trop élevée, dix fois trop sèche, et où l'air circulait dix fois trop vite, tandis qu'il aurait fallu les laisser dans les caisses où je les avait plantés et les traiter à *l'étouffée* pendant un an au moins. Aussi qu'est-il arrivé? Les $\frac{29}{30}$ moururent dans la même année; cinq ou

six individus seulement survécurent, et de ce dernier nombre était le giroflier qui vient de périr, qui avait 6 pieds de hauteur et qui avait fleuri abondamment en 1828. Jamais on n'a pu le multiplier. Ses graines germant naturellement huit jours après leur maturité, il faudrait les stratifier dans le pays et leur donner beaucoup de soins pendant la traversée pour que les jeunes plants pussent arriver ici en bon état.

Pour en revenir à mon sujet, je dirai que, quoique nous ayons fait des progrès notables dans la culture des plantes étrangères, nous sommes encore bien loin d'avoir atteint le possible dans cette culture. Deux causes nous en ont empêché jusqu'ici; la première c'est l'économie qui nous est imposée faute de moyens pécuniaires; la seconde, c'est que nous oublions trop facilement que beaucoup de plantes exigent un régime particulier pour végéter convenablement.

Parcourez les établissemens où l'on cultive le plus de plantes de tous les climats, vous y trouverez cinq ou six cultures spéciales, tandis qu'il devrait y en avoir une cinquantaine. Vous y voyez dans la même serre des plantes du ciel sec et desséchant du Sénégal, mêlées et confondues avec des plantes du ciel humide et vaporeux des Moluques et de la Guiane; des plantes des marais avec des plantes des montagnes; des plantes à petites feuilles avec des plantes à grandes feuilles; des plantes qui végètent avec d'autres qui sont en repos, et toutes soumises à la même température, à la même atmosphère et souvent plantées dans la même terre; d'où il résulte qu'il n'y a que les plantes les plus robustes et celles qui se trouvent par hasard dans une situation favorable à leur nature qui végètent passablement.

Ces inconvéniens sont mieux sentis par les personnes qui sont à la tête des grands établissemens que par tout autre, mais elles s'y accoutument comme à une chose inévitable, dominées qu'elles sont par l'idée avantageuse qu'elles se font d'avoir une grande serre remplie de physionomies nombreuses et variées, ce qui plaît, à la vérité, à la plupart des curieux peu instruits en culture, mais ce dont les végétaux souffrent

beaucoup. C'est particulièrement dans les serres chaudes qu'on voit des plantes extrêmement mal assorties.

Il n'en est pas de même chez les cultivateurs qui se bornent à un certain nombre de genres de plantes, chez les fleuristes proprement dit, comme ceux qui alimentent le marché aux Fleurs de la capitale; chez eux, il y a un bien plus grand nombre de cultures spéciales que dans les grands établissemens; chaque genre, chaque espèce même a son châssis, sa serre, sa culture particulière : aussi leurs plantes sont-elles mieux portantes, plus fraîches, plus belles et plus fleurissantes que dans les grands établissemens, où les cultures spéciales ne sont jamais assez nombreuses.

Pourquoi M. Lemon a t-il autant et de si beaux geranium ? C'est qu'il les cultive à part, qu'ils ont une serre à part, qu'ils ne sont soumis qu'au régime qui leur est le plus convenable. Il ne réussirait certainement pas si ses geranium étaient mélangés avec d'autres plantes, parce qu'alors ils seraient obligés de supporter un régime modifié ou contraire à leur nature.

Je le répète, on soumet au même régime des plantes trop diverses, soit par leur nature, soit par l'état physique du pays d'où elles viennent, et je crois que les cultures spéciales sont loin d'être assez nombreuses dans l'éducation et la conservation des plantes étrangères.

POITEAU.

Notice sur la Laitue vivace (Lactuca perennis, L.), *lue à la séance du 1er. décembre* 1830 *par* M. VILMORIN.

Parmi les plantes naturelles à notre sol, il en est quelques-unes qui, sans avoir jamais été admises dans la culture ni classées au rang des espèces potagères, remplissent cependant cette destination, leurs produits étant habituellement recueillis à l'état sauvage pour servir à l'usage alimentaire. De ce nombre est la Laitue vivace (*Lactuca perennis*, L.) : cette plante est recherchée et employée comme légume dans plusieurs communes de l'arrondissement de Montargis,

où elle croît en abondance, et où on lui donne le nom d'*égreville*. Elle est également usitée dans une partie du Berry, et j'ai su qu'à Bourges on la vendait sur les marchés sous le nom de *chevrille*. Il est probable que ces cantons ne sont pas les seuls où l'on en tire partie et où on la désigne sous quelque nom vulgaire.

C'est en avril et en mai que l'on recueille, dans la campagne, les pousses nouvelles de la Laitue vivace, en les coupant à plusieurs pouces au-dessous du sol: elles sont alors blanches et fort estimées en salade, et ne sont pas moins bonnes cuites à la manière de la Chicorée. Plus développées, on les emploie quelquefois, à défaut de choux et de racines, pour faire cuire avec le salé, et fournir ainsi à l'un des besoins essentiels des ménages de campagne. Cette année, elles ont été par là d'un grand secours: la rigueur de l'hiver n'ayant pour ainsi dire rien laissé dans les jardins, les égrevilles sont devenues pendant plusieurs semaines la ressource presque unique, en légumes, d'un certain nombre de fermes dans l'arrondissement de Montargis; et, grâce à leur abondance, elles ont contribué très-utilement à la meilleure nourriture d'une partie de la population agricole.

Même avant d'avoir vu cette exemple de l'utilité de la Laitue vivace, j'avais pensé qu'à raison de ses bonnes qualités elle mériterait probablement d'être cultivée dans les jardins. J'ai commencé à en faire l'essai l'an dernier, et j'ai le dessein de persévérer; mais comme de semblables tentatives offrent bien plus de chances de réussite lorsqu'elles sont faites par plusieurs que par un seul, j'ai récolté l'été dernier, dans les champs, une certaine quantité de graines dont j'ai l'honneur de mettre une partie à la disposition de la Société d'Horticulture, afin que ceux de ses membres qui voudraient tenter cet essai concurremment avec moi soient à même de le faire.

Je ne puis encore tirer de celui que j'ai commencé de notions positives quant au mode de culture; mais l'observation de la plante dans son état naturel m'en a fourni quelques-unes qui pourront mettre sur la

voie, et que par cette raison je crois devoir présenter ici.

La Laitue vivace croît naturellement dans les terrains très-calcaires, et je ne l'ai jamais trouvée que dans ceux de cette nature ; cependant on n'en doit pas tirer de conclusion trop exclusive, car un de mes semis de l'an dernier a été fait sur un sol siliceux, et les plantes en sont bien venantes. L'indication naturelle est toutefois assez prononcée pour qu'on ne doive pas la négliger si l'on a le choix du terrain. La racine, ordinairement simple, charnue et très-cassante, s'enfonce perpendiculairement à une assez grande profondeur. Toutes les fois qu'elle est coupée ou cassée par la charrue ou par quelque autre cause accidentelle, elle rebourgeonne et reproduit de nouveaux jets, soit du sommet ou d'un point quelconque de la partie tronquée, même quand celle-ci reste couverte de plusieurs pouces de terre. C'est de là que sortent surtout ces pousses blanches que l'on recueille au printemps, et qui se trouvent plus abondamment qu'ailleurs dans les champs d'avoine, le labour donne pour cette céréale ayant coupé un grand nombre de racines et multiplié ainsi leurs productions. Pour obtenir donc de semblables pousses blanches, il faudra sans doute, ou couper en hiver la racine entre deux terres, ou recharger la plante avant sa pousse à l'épaisseur de quelques pouces. On en peut conclure encore que la plante pourra, au besoin, être facilement multipliée de boutures de racines ; enfin je présume que la Laitue vivace sera susceptible d'être étiolée artificiellement dans les caves, de même que la Chicorée sauvage.

J'ai semé en place et par rayons ; mais j'ai lieu de croire que le semis en pépinière et la transplantation vaudraient au moins autant. Environ un pied (32 centimètres) entre les rangs, et 9 à 10 pouces (25 centimètres) sur le rang, me paraissent être l'espacement convenable à donner aux plants.

Je crois inutile de donner la description botanique de la plante : je me bornerai à dire qu'elle n'a pas de ressemblance avec la laitue cultivée, mais qu'elle se

rapproche plutôt, par ses feuilles vertes et découpées, de l'aspect de la chicorée sauvage. Ses fleurs disposées en panicule, grandes et d'un bleu violet, sont d'un effet fort agréable, et lui mériteraient presque une place parmi les plantes d'agrément; j'ai même su que M. Lhot, jardinier-fleuriste, à Paris, l'avait cultivée sous ce rapport et en avait exposé sur le Quai aux fleurs quelques pots, qui n'ont pas été dédaignés par les amateurs.

Un point essentiel à observer dans les essais de culture de la Laitue vivace sera le choix constant et progressif, pour porte-graines, des individus présentant les feuilles les plus larges, les moins découpées et les plus étoffées. C'est par un semblable soin, joint à l'influence de la culture jardinière, qu'ont été créées et amenées au point de perfection où nous les possédons aujourd'hui la plupart de nos plantes potagères: nous ne pourrions, sans lui, les conserver dans leur état actuel; à plus forte raison est-il nécessaire pour le développement et l'amélioration des espèces sauvages, quand nous voulons les rendre domestiques.

Sur la culture des Renoncules par voie de semis.

Après avoir semé sans beaucoup de succès, pendant plusieurs années, des graines de Renoncules semi-doubles, M. Tyso pensa que, s'il parvenait à féconder quelques fleurs doubles, il obtiendrait des résultats plus satisfaisans. En conséquence, il imprégna les organes femelles imparfaits d'un certain nombre de ces dernières, du pollen des étamines de fleurs simples et semi-doubles. Bientôt après il vit plusieurs ovaires se développer, les têtes des variétés *Arbrisseau*, *Grand Monarque*, *Horatio*, *Rose incomparable*, *la Tendresse*, et de quelques autres, acquirent jusqu'à un pouce de long. Les graines, soigneusement récoltées lors de leur maturité, se trouvèrent fertiles; elles donnèrent naissance à bon nombre de jeunes plantes qui se couvrirent l'année suivante de fleurs remarquables par leur ressemblance avec celle de la

Renoncule mère. Ainsi les individus provenant des semis des graines de *Nazara*, *Viola*, *la Vraie Noire*, etc., fleurirent noirs. Ceux qu'on obtint des variétés *Arbrisseau*, *Grand Monarque* et *Horatio*, eurent des fleurs tachetées et bordées de jaune. Plusieurs de ces hybrides étaient plus belles que les plantes qui les avaient produites, et furent vendues à divers amateurs de 3 à 5 guinées. O. L.

Maniere de planter et protéger les bulbes et ognons de fleurs dans les plates-bandes des jardins; par M. W. Seymour.

Ayant déterminé les places de chaque bulbe ou ognon, on en retire la terre à la profondeur de 6 pouces, et on la remplace par une autre convenable à la plante. On a des cercles en terre cuite, hauts de 3 à 4 pouces, imitant la partie supérieure d'un pot à fleur; on en place un sur chaque touffe, on l'enfonce de maniere à le faire entrer d'un ou 2 pouces en terre, on achève de l'emplir de bonne terre, dans laquelle on plante enfin les bulbes ou ognons à fleurs.

Par ce moyen, les plantes sont à l'abri des accidens et des coups d'outils des jardiniers: la bonne terre ne se mêle pas avec celle de l'extérieur du cercle; les ognons ne se perdent pas, on les retrouve aisément quand leurs fanes sont détruites, pour les relever et les replanter.

Ce procédé n'est pas nouveau, je le vois employer dans quelques petits jardins en France, cependant il mériterait d'être plus répandu.

Remarque sur la multiplication des ognons tuniqués.

M. Sieuile, jardinier à Puteaux, près Paris, nous écrit à la date du 31 mars dernier.

Au moment de planter mes ognons d'*amaryllis*

formosissima, lis Saint-Jacques, et voulant couper leurs racines, elles se sont entièrement arrachées sous plusieurs en emportant avec elles le plateau sous plusieurs ognons, dont les uns étaient de grosseur à fleurir et d'autres encore trop jeunes pour fleurir. de manière que le bas des écailles était à nu : j'hésitais à les planter, mais, ayant laissé sécher les plaies pendant deux jours, je les plantai comme les autres. A ma grande surprise, ils ont poussé quelques feuilles, et il s'est formé des caieux à la base des écailles intérieures aussi bien qu'à la base des écailles extérieures, et une légère couronne de racines au-dessous. J'avais autrefois essayé de planter des écailles séparées mais aucune n'a poussé.

Je pense donc que ce procédé pourrait s'appliquer à d'autres ognons tuniqués qui, comme ceux de l'*amaryllis formosissima* sont avares de produire des caïeux.

Si ce procédé vous semble de nature à être publié, je vous serais obligé de l'insérer dans votre *Revue Horticole*.

SIEULLE.

Autre moyen employé par M. LEMON, *pour faire produire des caieux à un ognon de* Crinum amabile.

On voit chez M. Lemon une chose extrêmement curieuse par son importance en culture, et par sa rareté. C'est un *Crinum amabile*, de grosseur à fleurir, dont la base est entourée de 10 à 12 caieux ou jeunes plantes qui sortent d'entre les feuilles les plus extérieures de l'ognon. Ce n'est pas du tout fortuitement que ces caieux se sont développés ; c'est par une opération que M. Lemon a fait subir à l'ognon, opération fondée sur des connaissances anatomiques et physiologiques, et qui lui font d'autant plus d'honneur et de profit que la plupart de ses confrères négligent de les acquérir.

M. Lemon sachant donc que toutes les feuilles ont un bourgeon plus ou moins apparent dans leur ais-

selle; sachant aussi que le moyen d'accélérer le développement de ce bourgeon est de supprimer la feuille qui le protége lorsqu'elle est encore en pleine végétation, a coupé les feuilles extérieures de son ognon à quelques pouces de l'axe originel. La sève dérangée par cette suppression s'est portée dans les bourgeons ou rudimens de caieux placés aux aisselles des feuilles supprimées, les a fait grossir et produire des feuilles qui maintenant sont longues de 8 à 15 pouces; tandis que si ces rudimens de caieux n'eussent pas été forcés de se développer par la suppression des feuilles qui les recouvraient, ils se seraient éteints comme à l'ordinaire.

Le *Crinum amabile*, étant le plus beau de son genre, est d'un prix d'autant plus élevé qu'il se multiplie si rarement de caieux qu'on ne lui en voit jamais, et qu'il ne porte pas de graines chez nous. L'ingénieuse opération de M. Lemon est donc une chose très-profitable à ses intérêts, en même temps qu'elle fait honneur à sa capacité. Son expérience et celle de M. Sieulle doivent mettre sur la voie pour forcer les ognons rebelles à la multiplication à produire des caieux.

A ces deux expériences, j'en ajouterai une troisième qui m'est particulière. J'ai coupé un ognon d'amaryllis en quatre; après avoir laissé sécher un peu les plaies, j'ai planté les quatre quartiers avec soin, et chacun d'eux a produit de deux à quatre caieux. Il aurait pu en sortir encore un plus grand nombre.

Poiteau.

Note sur la culture de plusieurs amaryllis.

L'*amaryllis regina* est connue en France depuis plus de quarante ans : elle n'en est pas moins pour cela une des plus précieuses *amaryllis* de toutes les collections. Cependant elle est toujours rare, parce que les amateurs la perdent souvent par le trop de soins qu'ils lui prodiguent. Cette belle plante dépérit en peu d'années dans les serres chaudes où l'on

s'obstine communément à vouloir la cultiver, malgré sa répugnance pour la tannée, qui lui est toujours funeste. Toutefois, déjà plusieurs amateurs ont observé que les ognons qu'ils plaçaient sur des tablettes duraient quelques années de plus que ceux qu'ils avaient confiés à la tannée. Ceux-ci, poussés davantage par la chaleur, sont forcés de végéter outre mesure, c'est-à-dire au delà de leur mode particulier de végétation; conséquemment ils s'épuisent plus vite et finissent par périr.

Pour conserver cette *amaryllis*, la faire fleurir et la multiplier promptement, il faut, à la fin de septembre, la placer dans le lieu le plus sec d'une serre tempérée ou d'une orangerie, même dans une chambre où la gelée ne pénètre pas. On met les pots aussi près des jours qu'il est possible, et on les prive constamment d'eau jusqu'à la mi-mars. A cette époque on dépote la plante et on en brise la motte sans offenser les racines. On replante de suite dans une bonne terre légère bien consommée. La meilleure est celle que l'on ramasse dans les fossés secs ou le long de quelques murs où se sont décomposés herbes et immondices, et l'on y ajoute un quart de bonne terre franche. Cette opération faite on pose les pots à une exposition chaude, soit sur les tablettes d'une serre tempérée, soit sur le devant intérieur de l'orangerie où la plante végète bien et fleurit parfaitement, si elle est saine et adulte. Vers la mi-mai, époque à laquelle communément on n'est plus contrarié par un revers de saison, on met ces pots à l'air libre et à une exposition chaude et bien abritée contre le nord. Là, cette plante pousse rapidement; elle produit quantité de caieux qui sont déjà suffisamment forts pour fleurir à leur deuxième année.

Depuis dix ans j'ai livré au commerce plus de cent cinquante ognons provenant d'un seul individu: tous avaient été cultivés d'après la méthode que je viens d'exposer.

On peut cultiver de même, et avec pareils succès, toutes les espèces d'*amaryllis* à feuilles distiques qui perdent leurs feuilles ou qui ne poussent point en

liver. Toutes ces *amaryllis* peuvent se cultiver en serre tempérée pendant l'hiver et à l'air libre en été. Malgré les deux été froids et pluvieux que nous venons de subir, l'*amaryllis regina* et toutes ses variétés hybrides ont parfaitement pousse et fleuri en plein air. Il en a été de même des *amaryllis purpurea, equestris, crocata, pulverulenta, Johnsonii, ambigua et aulica.*

LESON.

Note sur la culture de la Sigaline (Parkinsonia aculeata) *et de la Poincillade élégante* (Poinciana pulcherrima); *par* M. POITEAU.

Depuis plus de quarante ans, je vois semer ces deux plantes chaque printemps au Jardin des Plantes de Paris, et jamais on n'a pu faire qu'un pied s'y conservât deux ans. On en sème également dans les jardins de MM. Cels, Noisette, Boursault, Soulange Bodin et dans d'autres, et cependant personne ne peut en montrer un pied de l'âge de deux ans. Les graines lèvent parfaitement, le *Parkinsonia* atteint de 15 à 24 pouces de hauteur dans la première année, et la *Pinociana*, 6 ou 8 pouces; mais ils périssent toujours l'hiver suivant ou *fondent*, en terme de jardinage, de sorte qu'on a beau en semer tous les ans on n'en a jamais de forts pieds.

J'ai donc été étonné d'en rencontrer, en 1828, de très-forts pieds fleurissant chaque année dans les serres de Bruxelles, Louvain, Anvers et autres lieux de la Belgique, et qui provenaient de graines d'Amérique semées comme on les sème à Paris. Après avoir raconté aux jardiniers de ces établissemens comment nous perdons nos semis, chaque année, à Paris, j'ai cru connaître dans ce qu'ils m'ont répondu que c'est parce que nous ne les maintenons pas en état de végétation pendant tout le premier hiver, que leur bois fond et que les plantes périssent.

D'après cette donnée, qui est très-bien fondée, il faudrait que les horticulteurs de Paris missent, à l'automne, leurs jeunes *Parkinsonia* et *Poinciana*

dans la tannée d'une petite serre chaude, que l'on tiendrait à une haute température pendant tout l'hiver, et où l'on s'opposerait à l'humidité stagnante par tous les moyens possibles. Une fois les jeunes plantes sauvées du premier hiver, leur bois prend assez de consistance pour résister beaucoup plus facilement à l'humidité du second hiver; et bientôt elles peuvent être traitées comme les plantes ordinaires de serre chaude.

C'est ainsi qu'on agit en Belgique, où l'on voit une plus grande quantité de beaux individus de plantes difficiles à cultiver qu'en France. Les serres de ce pays contiennent des *Parkinsonia* et des *Poinciana pulcherrima*, de 15 à 18 pieds de hauteur, qui fleurissent tous les ans; les fleurs de ces dernières sont grandes, couleur ponceau dans une variété, jaunes dans l'autre, disposées en grappes droites, pyramidales, de la plus grande élégance.

Notice sur les Plumiera.

On cultive depuis fort long-temps dans nos serres deux ou trois espèces de ce genre, voisin du Laurier-rose, mais dont le bois est beaucoup plus succulent, plus laiteux, dont les feuilles sont plusieurs fois plus grandes, et dont enfin les fleurs, plus volumineuses, plus éclatantes, répandent une odeur délicieuse; mais nous jouissons bien rarement de ces fleurs charmantes dans nos cultures ordinaires, tandis qu'en Angleterre et en Allemagne il n'est pas rare de voir les Plumiera en fleurs une grande partie de l'été : voici la cause de cette différence. On croit en France que les Plumiera demandent une terre sablonneuse et peu substantielle, et on les traite en conséquence de cette idée; c'est une erreur : ces arbrisseaux réclament au contraire une terre composée d'un quart de terre franche et de trois quarts de bon terreau de fumier bien gras, pour pouvoir développer toute leur beauté, l'ampleur de leur feuillage, et l'éclat de leurs fleurs chaque année. Depuis que j'ai adopté ce moyen il m'a

toujours réussi : il faut de plus tenir les plantes à une haute température dans la tannée de serre chaude.

Quoique les Plumiera forment de moyens arbres dans leur pays, ils ne s'élèvent dans nos serres qu'à la hauteur de 8 ou 10 pieds, se dénudent dans la partie inférieure, perdent leurs feuilles entièrement chaque année quand ils manquent de chaleur, ou ne conservent que celles des extrémités de leurs rameaux quand on les tient dans une température élevée : alors ils sont moins agréables à la vue, mais bientôt on voit paraître la panicule de fleurs rouges, blanches ou aurores, selon l'espèce, qui termine chaque rameau, tandis que de nouvelles pousses se couvrent d'un nouveau feuillage riche et brillant.

La multiplication des Plumiera est très-facile : quand on en possède un grand pied et qu'il a repris son feuillage au printemps, on coupe les branches supérieures à la longueur de 12 à 18 pouces, on les bouture avec toutes leurs feuilles, dans un pot, sous cloche, soit dans la serre, soit sur une couche dans un châssis; ces boutures s'enracinent en très-peu de temps et fleurissent ordinairement de suite.

Les Plumiera de nos serres sont sujets à avoir les feuilles couvertes d'un petit insecte nommé *la grise* par les jardiniers, et que l'on prendrait pour de la poussière. Quand cela arrive, il faut couper toutes les feuilles de la plante et bien laver sa tige et ses rameaux. Cette suppression la détermine souvent à fleurir.

Peu de fleurs restent aussi long-temps épanouies et dans tout leur éclat que celles des Plumiera, et, si on en excepte la rose, aucune fleur ne répand une odeur plus suave.

LEMON.

Note sur le Figuier.

Il y a quelques années que, voulant planter de jeunes Figuiers dans mon jardin, je coupai en juin plusieurs rameaux longs de 9 à 10 pouces au sommet des branches d'un gros Figuier, et les boutural

sous cloches avec toutes leurs feuilles pour leur faire prendre racine, selon l'usage des boutures étouffées ; au bout d'un mois, non-seulement elles étaient enracinées et avaient conservé leurs feuilles, mais elles avaient encore débourré des fruits de la seconde saison, qui ont parfaitement mûri à l'automne.

Ce fait très-curieux indique le moyen de se procurer des Figuiers en pot, hauts d'un pied, couverts de fruits, et dont le débit serait d'autant plus certain que la culture peut avancer ou retarder l'époque de la maturité des figues.

Cette observation m'en a fait faire une autre. Ayant planté de ces petits Figuiers provenus de boutures contre un gros figuier de quinze ans dans la même terre et à la même exposition, j'ai remarqué que mes petits Figuiers avaient toujours leurs feuilles plus rapprochées que celles de l'ancien Figuier, et enfin qu'ils ons résisté sans aucune couverture à l'hiver de 1829-1830, tandis que le gros Figuier, à côté d'eux, a été entièrement gelé. LEMON.

Expérience sur la culture de la Carotte.

M. Quincy rapporte, pour expérience, que, dans un champ contenant vingt-six rangées de Carottes de même force et de même espèce, quand, en juillet, les feuilles inférieures commençaient à se détériorer, il a fait couper toutes les feuilles d'une rangée entre deux, sans blesser la couronne ou collet de la racine, laissant ainsi treize rangées intactes entre treize rangées étêtées. Le 20 octobre, ces Carottes furent tirées de terre.

Le produit total des treize rangées non étêtées fut de 104 boisseaux et demi.

Le produit total des treize rangées étêtées fut de 58 boisseaux.

Le boisseau de Carottes non étêtées en juillet pesait 53 pounds.

Le boisseau de Carottes étêtés pesait 48 pounds.

Expérience sur les moyens d'obtenir la plus forte récolte possible du Maïs.

Le 8 septembre, S. X. visita un champ de Maïs dont le propriétaire avait fait couper la tête d'une partie des plantes, et crut remarquer que les épis étaient plus fournis sur les pieds dont la tête n'avait pas été coupée.

S. X. visita un autre champ de Maïs dont le propriétaire avait, l'année précédente, coupé la tête d'un pied de bonne heure, celle du pied suivant plus tard, et n'avait pas coupé du tout celle du troisième pied, et de même dans toute l'étendue de son champ. Le résultat avait été que :

Les pieds étêtés de bonne heure avaient moins rendu que les autres ;

Ceux étêtés plus tard avaient rendu plus que les précédens ;

Ceux non étêtés avaient rendu plus que les deux autres.

Autre experience.

Produit d'une rangée de pieds de Maïs

ni étêtés ni dépouillés. . . 9 boiss. et $\frac{5}{8}$

— d'une rangée étêtée et non dépouillée. . . . . 7 boiss. et $\frac{6}{8}$

— d'une autre rangée étêtée et dépouillée. . . . . 7 boiss. et $\frac{3}{8}$

AMENDEMENT.

Procédé facile pour faire de la marne artificielle propre à amender les terres.

Disposez alternativement un lit de terre glaise et un lit de chaud, jusqu'à ce que le tas soit assez gros pour ce qu'on en veut faire, et laissez le tout sur le sol à l'action de l'hiver. Au printemps les deux matières se-

ront suffisamment unies et propres à être répandues sur le terrain que l'on veut fertiliser. Si la terre était un peu forte, on mêlerait du sable à la terre glaise.

INSECTES ET ANIMAUX NUISIBLES.

Moyen d'éloigner les fourmis.

Délayez de la suie de four dans un verre d'huile de chènevis et faites avec ce mélange une bande circulaire large de quelques pouces au tronc de l'arbre sur lequel vous voulez empêcher les fourmis de monter.

Destruction des limaçons.

On remarque que les limaçons préfèrent les feuilles de Choux fanées à celles fraîches et saines.

En conséquence, quand vous plantez des choux, répandez sur la planche les feuilles que vous aurez coupées : dès le lendemain vous trouverez les limaçons attachés à leur surface voisine de la terre : portez-les aux cochons, et jetez d'autres feuilles tous les jours ou tous les deux jours sur le terrain, jusqu'à ce que vous ne trouviez plus de limaçons.

Moyen d'écarter les mouches de la viande.

Ce moyen n'est pas nouveau, à beaucoup près : mais il est d'autant plus nécessaire de le rappeler de temps en temps à la mémoire, que l'usage en est peu répandu et que beaucoup de personnes l'ignorent encore.

Les bouchers de Genève, pour écarter les mouches de leurs boutiques, en imprègnent les murs et leurs étaux d'huile essentielle de Laurier.

Destruction des pucerons.

L'eau dans laquelle on a fait cuire des pommes-de-terre, versée sur les choux et les navets, les préserve des punaises et autres insectes.

PLANTES D'ORNEMENT.

Dendrobium speciosum, Sm. Plante vivace, de la famille des Orchidées, originaire de la Nouvelle-Galles, ou de la partie Est et la plus chaude de la Nouvelle-Hollande, de sorte qu'elle a besoin de la serre chaude sous notre climat. C'est une plante magnifique en fleur, et digne des soins d'un amateur. Je vais en faire la description.

Racines funiculiformes, raides et blanchâtres. Une ou plusieurs tiges tuberculeuses, fusiformes, divergentes, simples, longues de 4 à 8 pouces, selon leur âge, couvertes, dans la jeunesse, de bractées blanches, papyracées; la partie supérieure de ces jeunes tiges est occupée par deux ou trois feuilles ovales oblongues, obtuses, demi-engaînantes à la base, divergentes, épaisses, raides, coriaces, luisantes et longues de 4 à 6 pouces.

Quand une tige a cinq ou six ans, elle ne développe plus de feuilles : alors elle est nue, verte, striée, et marquée en travers de six à douze traits blanchâtres indiquant l'insertion des feuilles tombées; alors aussi on remarque des bourgeons suraxilliaires dans le haut de la tige, qui se gonflent peu à peu, et qui, probablement, s'allongent simultanément dans leur pays en autant de hampes florifères; mais ici un seul de ces bourgeons s'est développé en une hampe verte, longue de 15 à 18 pouces, divergente, moins grosse que le petit doigt, couverte à la base d'écailles blanches et scarieuses, et munie dans la partie moyenne de très-petites écailles vertes. Le sommet s'est terminé par une grappe simple, oblongue, composée d'une trentaine de fleurs jaune serin, larges de 15 lignes, concaves, répandant une odeur très-suave, rangées sur plusieurs lignes spirales, portées chacune sur un pédoncule simple long de 15 lignes. Les trois sépales extérieurs sont lancéolés obtus. Le supérieur est droit, et les deux inférieurs arqués en dedans. Les deux sépales intérieurs et latéraux sont droits, plus étroits et

plus jaunes que les extérieurs. Le labelle est court, unguiculé, creusé en cuiller, plus jaune que le reste, et marqué de petites lignes pourpres transversales; il se divise en trois lobes, dont les deux latéraux sont arrondis, et l'intermédiaire ovale, échancré au sommet. Le *gynostème* est gros, court, terminé par une anthère blanche à quatre masses polliniques.

Cette belle plante était en pleine floraison le 10 février, au Jardin des Plantes, et paraissait devoir se conserver long-temps dans cet état. On la cultive en pot dans de la terre de bruyère très-peu mélangée, et le pot est plongé dans la tannée d'une serre chaude. Sa disposition à produire des racines sur ses tiges tubercuieuses en dehors du pot indique qu'elle est vorace, et que, lâchée en pleine terre de bruyère dans une serre chaude, elle prendrait un développement plus considérable et deviendrait encore plus belle.

MÉLANGES

Notice sur la pépinière d'arbres fruitiers des Chartreux de Paris, et sur celle qui lui a succédé sous le nom de Pépinière du Luxembourg.

Comme véritablement les Chartreux ont rendu de grands services à l'horticulture, en contribuant puissamment à la multiplication des bons fruits en France; comme il est juste que les jeunes horticulteurs, qui n'ont jamais vu de Chartreux, qui n'ont pas le temps de lire de gros volumes, puissent du moins avoir quelques notions sur ces serviteurs de Dieu, je vais en dire deux mots avant d'arriver à leur pépinière.

Mes jeunes confrères sauront donc qu'un certain jour d'une certaine année du onzième siècle, un certain homme nommé Bruno, se trouvant dans l'église cathédrale de Paris, vit un mort se lever sur son séant et dire, *je suis damné.* Bruno avait justement quelques peccadilles sur la conscience ce jour-là; il fut si effrayé des paroles du mort qu'il résolut

sur-le-champ de se faire saint pour ne pas être damné. Et comme déjà on avait beaucoup de peines à vivre saintement dans Paris, Bruno fut s'enfouir dans les montagnes du Dauphiné, en un lieu appelé Carthuse, où, avec la permission de notre saint-père le pape, il fonda l'ordre dit *des Chartreux*, en l'an 1068 ou 1084. C'est là qu'il obtint un brevet de sainteté signé du pape, qui le guérit de la peur en le mettant à l'abri de la damnation éternelle.

L'œuvre de saint Bruno prospérait comme la vigne du Seigneur ; ses enfans se multipliaient comme les feuilles du printemps ; et cependant, telle était l'indifférence des Parisiens pour leur salut, qu'il y avait déjà plus de cent cinquante ans que saint Bruno était dans le ciel qu'on ne voyait encore aucun Chartreux à Paris. Heureusement que, par un décret de la Providence, Louis IX advint à régner sur la France, et qu'avant d'aller mourir de la peste en Égypte pour mériter le titre de saint Louis, il voulut que sa bonne ville de Paris ne fût pas plus long-temps privée de ces bons pères. Il en fit donc venir une demi-douzaine en 1257, qu'il logea d'abord à Gentilly, village tout près de Paris, où ils vécurent pendant un an aux dépens de la munificence royale.

En ce temps-là, Paris était bien loin d'être aussi grand qu'aujourd'hui ; le terrain où est placé le palais et le jardin du Luxembourg se trouvait loin de la ville ; il y avait près de cet endroit un vieux château entouré de hautes murailles et de tourelles, appelé *Château de Vauvert*, abandonné depuis long-temps et devenu un objet d'effroi pour les Parisiens et les passans, parce qu'il était plein de revenans, que les diables y tenaient sabbat toutes les nuits et faisaient un bruit et un tintamarre épouvantable : c'était un véritable enfer ; et, quoiqu'aucun auteur ne le dise, j'ai souvenance que bien long-temps après il existait encore près de là un trou nommé le *Trou d'enfer*, par où, sans doute, les diables sortaient, et que c'est de ce trou qu'est venu le nom de rue d'Enfer, que porte encore celle qui mène par-là.

Or, il advint qu'un soir dom Joceran, supérieur

des Chartreux de Gentilly, s'en retournant un peu tard de Paris à son couvent, vit une partie du sabbat qui se tenait cette nuit-là au château de Vauvert, et crut s'apercevoir que les démons qui faisaient charivari n'étaient pas aussi diables qu'ils étaient noirs. Ce fut pour dom Joceran un trait de lumière dont il sut profiter en habile homme. Dès le lendemain il alla trouver le roi et lui demanda le château de Vauvert pour établir son couvent, prétextant qu'étant plus près de Paris, ses prières et celles de ses pères seraient plus efficaces pour attirer les grâces du Très-Haut sur Sa Majesté et sur sa bonne ville de Paris. Le roi, qui aimait beaucoup dom Joceran, voulut le détourner de tenter cette aventure périlleuse, en lui disant : « Le diable de Vauvert vous emportera en corps et en âme si vous voulez coucher dans son château. » A quoi répliqua dom Joceran : « Ne craignez rien, sire, ni pour moi ni pour les miens ; avec l'assistance de Dieu, de l'eau bénite et des paroles, je ferai sauver tous les diables du château. » Ce qu'ayant ouï le roi, Sa Majesté répondit : « Je vous tiens pour le plus grand preux de mon royaume, et vous donne à perpétuité, pour vous et les vôtres, le château de Vauvert, ce jourd'hui, Saint-Collumbain, 21 novembre 1257. »

Saint Collumbain, qui était intervenu dans cette affaire, a sans doute été mis à la retraite, car on ne le trouve plus depuis long-temps au nombre des saints en activité.

Pendant les trois premières nuits que dom Joceran et ses cinq hommes couchèrent dans le château de Vauvert, tous les démons firent des efforts diaboliques pour les effrayer : on sentit la terre trembler ; le tonnerre grondait dans plusieurs endroits à la fois ; il s'élevait des flammes et des fumées empoisonnées qui corrompaient l'air et incommodèrent plusieurs familles ; mais les six Chartreux tinrent bon : ils opposèrent partout une résistance invincible ; l'eau bénite et les paroles faisaient fuir les démons comme de vils insectes. Enfin le diable y perdit son latin, et fut obligé de déguerpir avec toute sa troupe la troisième nuit avant la pointe du jour, au dire du révérend père Du Breul.

Depuis cette époque, 24 novembre 1257 jusqu'en 1790, les Chartreux ont habité paisiblement le château de Vauvert, qu'ils ont transformé en un grand couvent qui s'est prodigieusement enrichi des dons de toute espèce dont l'usage était de combler les couvens dans les siècles d'ignorance. Mais, en 1790, la force des choses fit rentrer les biens de tous les couvens dans les mains de l'état, et les religieux et religieuses se dispersèrent ou rentrèrent dans le monde avec une petite pension que l'état ne leur a pas même toujours payée assez régulièrement.

On voit, par cet exposé simple et naïf, que l'ordre des Chartreux s'est établi par un miracle en 1068 ou 1084, et que c'est par un second miracle qu'un détachement de cet ordre a pris une forte position à Paris, en 1257. Il faut le dire à sa louange, il n'a usé de miracles que ces deux seules fois, et cela par nécessité, parce qu'il était alors impossible de faire son chemin sans miracle; mais, une fois bien établis, les Chartreux n'ont plus cherché à augmenter leur réputation que par la pureté de leurs mœurs, et leur fortune que par la culture. Ils n'ont jamais été ni directeurs de douairières, ni confesseurs de fillettes, ni pères des orphelins: c'est une justice qu'il faut leur rendre, et ne pas les confondre avec ces égrillards de génovefins, carmes et cordeliers, qui séduisaient les filles et portaient le désordre dans les ménages.

Maintenant que j'ai mis la réputation des Chartreux à l'abri de la malice de mes jeunes confrères, il convient de tâcher de savoir à quelle époque de leur prospérité les Chartreux de Paris ont établi une pépinière marchande d'arbres fruitiers dans le vaste enclos de leur maison; mais pour cela je ne trouve plus aucune ressource dans les auteurs qui m'ont guidé jusqu'ici, et je suis forcé de faire une remarque bien pénible: c'est que tous ces auteurs des antiquités de Paris ne racontent aucune bonne action, aucune découverte utile, aucune invention heureuse; ils sont restés absolument étrangers aux arts et aux sciences: en revanche, ils rapportent avec détails des miracles, des meurtres, des vols, des obscénités qui dégoûtent

et des brigandages qui font frémir. Si ce sont là les mœurs du bon vieux temps auquel on prétendait naguère nous ramener, ceux qui en avaient conçu l'espoir étaient bien coupables. Voici le seul renseignement que j'aie pu obtenir des vieux chroniqueurs sur l'objet de mes recherches : Le père Du Breul dit qu'*en* 1569 *les Chartreux récoltaient plus de quarante cinq muids de grain par an.* Or, d'après cette quantité de grain, il est probable que tout leur clos était cultivé en céréales, et qu'ils n'avaient d'arbres fruitiers que dans leur potager, car, une pépinière marchande n'aurait-elle occupé que la moitié du terrain de celle qu'ils avaient en 1790, ils n'auraient pu récolter autant de grain dans l'autre moitié, surtout avec le système des jachères usité à cette époque.

Mais s'il est vrai que les Chartreux n'avaient pas encore de pépinière marchande d'arbres fruitiers en 1569, ils ne tardèrent probablement pas à en avoir une ; car, passant des chroniques aux biographies, je trouve qu'en 1650 un nommé Alexis, pépiniériste de Vitry, a renoncé au monde, s'est retiré aux Chartreux de Paris, où il fut chargé, sous le nom de *frère Alexis*, d'élever des arbres fruitiers dans le vaste enclos de la maison. Cet enclos, quoique considérablement diminué, dit M. Dupetit-Thouars, auteur de l'article Gentil, avait encore quatre-vingts arpens, et devint une superbe pépinière dont les arbres qui en sortaient firent une grande réputation au frère Alexis. Cependant le prix de ces arbres était plus élevé que dans les pépinières ordinaires; mais comme les acquéreurs étaient sûrs de recevoir scrupuleusement les espèces demandées et dans le meilleur état possible, on trouvait encore de l'économie en les payant plus cher qu'ailleurs.

Au frère Alexis succéda le frère François, dans la direction de la pépinière, qui était parvenue à un point tel de prospérité, qu'il en sortait tous les ans plus de quarante mille pieds d'arbres de la plus grande beauté. Après le frère François, ce fut Dom Le Gentil qui administra la pépinière : celui-ci est l'auteur anonyme d'un ouvrage intitulé *le Jardinier solitaire*, imprimé en 1705,

ce qui suppose qu'à cette époque il y avait déjà quelques années qu'il dirigeait la pépinière de la maison. A Dom Le Gentil succéda le frère Philippe, qui obtint la réputation d'un très-habile cultivateur, et entre les mains duquel la pépinière obtint aussi le maximum de sa prospérité. A la mort du frère Philippe, qui arriva vers 1750, il ne se trouvait, ni parmi les frères, ni parmi les pères, personne capable de le remplacer; on fut obligé de chercher, en dehors de la maison, un pépiniériste habile, et on le trouva dans la personne de Christophe Hervy, qui sut maintenir la pépinière dans toute sa splendeur jusqu'en 1790, époque où, tous les ordres religieux ayant été supprimés en France, la pépinière des Chartreux subit le même sort.

Non-seulement la pépinière des Chartreux avait la réputation de fournir les plus beaux arbres, et de ne jamais tromper, mais elle était aussi la plus riche en espèces, parce que, pendant sa longue existence, l'intelligence et le goût de ses directeurs y avaient introduit tous les fruits dont on pouvait avoir connaissance; de sorte qu'elle était devenue un dépôt précieux, unique en son genre, dont la perte imminente affligeait les amis de l'ordre et de la prospérité publique. Alors quelques hommes zélés, à la tête desquels était André Thouin, obtinrent du ministre Bénézing, non pas la conservation de la pépinière sur son propre emplacement, mais l'autorisation de prendre deux individus de chaque espèce d'arbre pour les transporter à Sceaux, dans un terrain échu au gouvernement. Christophe Hervy fut d'une grande ressource dans cette translation; lui seul connaissait les espèces et l'ordre de la pépinière qu'il dirigeait depuis quarante ans; il fut chargé de l'opération, et nommé directeur de ce dépôt précieux, qui devint une nouvelle pépinière, au compte du gouvernement, et que Christophe Hervy a dirigée jusqu'à sa mort, arrivée en 1797.

En attendant que M. Dupetit-Thouars publie l'intéressante notice qu'il a recueillie sur cet excellent cultivateur, je dois dire que, sans Christophe Hervy, Duhamel n'aurait jamais été en état de publier son

Traité des arbres fruitiers. On ne devine pas comment Duhamel a pu être assez ingrat pour ne parler d'aucun de ceux qui l'ont puissamment aidé à composer son ouvrage. C'est Le Berrais qui a fait presque tout le texte et une partie des figures ; Richard de Trianon l'a beaucoup aidé ; la nomenclature a été fournie par Christophe, ainsi que beaucoup de notes qu'un pépiniériste consommé seul pouvait donner, et Duhamel s'est borné à écrire le nom de Le Berrais entre deux parenthèses. J'ai su que Le Berrais avait été fort mécontent du procédé de Duhamel, et que ce fut par une considération particulière qu'il ne s'en est pas plaint dans son nouveau *La Quintinye*.

Pépinière du Luxembourg.

Pendant les premières années de la révolution de 1789, les bâtimens du couvent des Chartreux ont été démolis à l'exception d'un corps-de-logis, qui ne gênait pas les vues de la direction ; le jardin du Luxembourg a été agrandi et embelli avec une portion du terrain des Chartreux, mais il en restait encore une très-grande étendue dont l'administration n'avait pas disposé. Vers 1800, Chaptal, dont le nom sera toujours cher à l'agriculture, aux sciences et aux arts, fut nommé ministre de l'intérieur, et, trouvant l'ancien emplacement de la pépinière des Chartreux encore vide, il résolut de faire revivre cette pépinière célèbre, en y rapportant les arbres qui en avaient été tirés dix ans auparavant pour les transporter à Sceaux, et les sauver de la révolution, comme je l'ai dit tout à l'heure.

Christophe Hervy était mort, mais son fils, Henry Christophe Hervy, lui succédait à Sceaux. Chaptal le nomma directeur de cette nouvelle pépinière, qui prit le nom de pépinière du Luxembourg, à cause de sa contiguïté avec le jardin de ce palais, et Hervy fils la planta avec les arbres de la pépinière de Sceaux, qui dès-lors fut abandonnée.

Ce nouveau terrain s'est trouvé moins grand que celui que possédaient anciennement les Chartreux : sa

forme était un triangle acutangle de la contenance d'environ quarante-quatre arpens; on l'a coupé et séparé en deux parties inégales par une large chaussée de sept arpens, allant du jardin du Luxembourg vers l'Observatoire. La partie Est du terrain, contenant environ cinq arpens, a été consacrée à une école, c'est-à-dire qu'on y a planté un seul individu de chaque espèce d'arbres fruitiers, pour en étudier les caractères; et le côté Ouest, de la contenance d'au moins trente arpens, a été destiné à la pépinière proprement dite, le tout entouré de murs plantés en espaliers.

Les formes administratives, dont aucun gouvernement ne peut s'affranchir, quoiqu'elles soient toujours très-coûteuses, et souvent nuisibles, ont obligé le ministre à attacher à cette pépinière un inspecteur servant d'intermédiaire entre le directeur et les bureaux du ministère. Cette place, qui était une véritable sinécure, a été donnée à J.-M. Cels, membre de l'Institut, homme d'un grand mérite, plein de connaissances, et qui possédait le plus bel établissement horticulturale de France, mais qui n'avait rien à faire à la pépinière. A la mort de Cels, arrivée en 1807, l'inspection de la pépinière a été confiée à L.-A-G. Bosc, célèbre dans les sciences agricoles, physiques et naturelles.

Outre les arbres fruitiers proprement dits, le ministre Chaptal avait fait réunir, dans cette pépinière, plus de quatre cents variétés de vignes, dans la vue de les faire étudier, de constater leurs différences, leurs mérites particuliers, et de débrouiller leur synonymie. Ce projet, très louable, n'était pourtant pas de nature à obtenir un résultat satisfaisant sous le climat de Paris, où peu de raisins atteignent une maturité complète; néanmoins, il a reçu un commencement d'exécution. M. Bosc, dont le zèle et l'activité étaient extrêmes, en a entrepris les descriptions: plusieurs peintres, tels que MM. Redouté, Bessa, Turpin et lui-même, en ont peint près de cent espèces sur peau de vélin; mais bientôt les fonds ont manqués, et la suite a été ajournée indéfiniment.

Le budjet de la pépinière s'élevait à environ 10,000

francs ; les arbres étaient en partie donnés aux favoris et aux protégés du gouvernement, et en partie vendus à ceux qui n'avaient pas de protection pour en obtenir *gratis*. En 1809, le ministre de l'intérieur, comte *de Champmol*, a voulu que cette pépinière devînt un objet d'instruction publique ; et, par un arrêté du 13 mai de la même année, il a chargé le directeur de faire des leçons et des démonstrations publiques, trois fois par semaines, pendant six mois, chaque année, sur toutes les parties de l'art du pépiniériste, et sur la taille des arbres fruitiers.

Telle était l'organisation de cette pépinière, quand, en 1828, les chambres ont refusé de lui allouer son budjet ordinaire, sous prétexte d'économie. Alors le ministre de l'intérieur, vicomte de Martignac, fut obligé de la supprimer. Les amis de l'honneur et de la prospérité de la France ont vu, dans la suppression de cet établissement national, autre chose qu'une raison d'économie, et ils s'en sont véritablement affligés. La Société d'horticulture de Paris aurait bien voulu le faire revivre dans un autre emplacement, mais ses moyens ne le lui permettaient pas. Elle n'a pu sauver que les vignes du naufrage, en obtenant deux marcottes de chaque espèce, qu'elle a fait planter chez l'un de ses membres, et qui, aujourd'hui, sont dans un état des plus prospères.

Voilà le résultat affligeant de l'une des plus belles et des plus utiles conceptions du comte de l'empire. Chaptal, ministre de l'intérieur, adoptée et vivifiée par son successeur, le comte de Champmol. Voyons maintenant, si, pendant les trente années que la pépinière du Luxembourg a existé, elle a marché vers le but éminemment utile, de son institution. Je dois en savoir quelque chose, puisque je l'ai fréquentée pendant toute sa durée, que j'ai suivi pendant plusieurs années les leçons qui s'y faisaient, que j'étais lié d'amitié avec ses deux inspecteurs, et que j'en ai retiré quelqu'instruction.

Henry Christophe Hervy était certainement l'homme le plus capable de la diriger ; personne ne le surpassait en culture, et aucun ne l'égalait dans la connaissance des

arbres fruitiers. Le ministre Chaptal n'avait fait qu'un acte de justice en le nommant directeur de cette pépinière ; mais Hervy n'avait pas les formes obligées d'un homme public ; il n'a pas su se concilier la bienveillance de ceux que sa place lui faisait un devoir d'accueillir, d'éclairer, d'instruire et d'obliger. Cependant il avait devant les yeux un beau modèle à imiter dans la personne du vénérable André Thouin, qui était affable avec tout le monde, qu'on ne quittait jamais sans être plus instruit, et sans sentir augmenter le respect qu'on lui portait. Les leçons qui se faisaient à la pépinière manquaient de méthode, de développement, et n'étaient pas, à beaucoup près, aussi substantielles qu'on avait droit de l'attendre d'un maître que l'on savait être fort instruit. On n'a vu sortir de la pépinière du Luxembourg aucun élève sachant quelque chose qu'il n'eût pu facilement apprendre ailleurs. Enfin la pépinière n'a jamais obtenu la réputation d'un établissement enseignant.

D'un autre côté, les pépiniéristes marchands ont toujours vu cette pépinière d'un œil jaloux ; ils lui ont trouvé des défauts vrais ou supposés ; ils n'ont pas manqué de faire observer que les arbres qui en sortaient n'étaient pas aussi beaux que ceux que fournissaient les Chartreux, que la nomenclature n'y était pas religieusement suivie, et qu'on y fournissait souvent une espèce pour une autre, ce qui paraissait d'autant plus étrange, que l'on savait que le directeur connaissait mieux les arbres qu'aucun pepiniériste.

Telles étaient les idées les plus répandues en 1828, quand, pendant la session des chambres, quatre personnages, inconnus au directeur, se présentèrent pour voir la pépinière, le bruit a couru que c'était quatre députés, qu'ils sortirent très-mécontens, et que, quand vint la discussion du budjet du ministère de l'intérieur, ils obtinrent une majorité suffisante pour refuser l'allocation affectée jusqu'alors à la pépinière du Luxembourg. On a remarqué dans cette séance, et les journaux en font foi, que ni le ministre, ni aucun orateur, n'ont dit un mot en faveur de la pépinière, ni de sa conservation.

C'est ainsi que finit, en 1828, un établissement fondé avec prédilection, en 1800, par un ministre éclairé, dans des vues d'utilité générale, et qui était de nature à prendre une belle place parmi les institutions qui font l'honneur et la gloire de la France. *Ab uno multi perempti sunt.* POITEAU.

EXPOSITIONS DES PRODUITS DE L'HORTICULTURE.

Paris va avoir enfin aussi des expositions publiques de fleurs, de fruits et de légumes, comme presque toutes les villes de l'Angleterre, de la Hollande et de la Belgique.

La Société d'horticulture de Paris a annoncé, par un programme daté du 2 février, qu'elle ferait une exposition publique des produits de l'horticulture les 12, 13 et 14 juin 1831. Tous les horticulteurs, les amateurs et les amis de l'horticulture, sont invités à embellir et à enrichir cette exposition, en y envoyant ce qu'ils jugeront dignes d'y figurer et de concourir aux prix qui seront décernés.

Les objets admis au concours seront, 1°. des plantes en fleurs; 2°. des plantes rares ou nouvellement introduites en France; 3° des plantes remarquables par leur belle culture; 4°. Des plantes fleuries à une époque éloignée de leur saison naturelle: 5°. les plus belles et les plus riches collections de plantes en fleurs: 6°. des fruits nouveaux ou remarquables par leur volume et leur beauté; 7°. des légumes nouveaux ou perfectionnés; 8°. des plantes économiques ou médicinales, nouvelles ou perfectionnées.

Le premier prix sera une médaille d'or de la valeur de 300 francs, sur laquelle sera gravé le nom du vainqueur.

Le second prix sera une médaille d'or de la valeur de 150 francs.

Le troisième et le quatrième prix seront des médailles en argent.

Il y aura des mentions honorables pour les objets

qui, sans avoir pu remporter un prix, auront cependant mérité une distinction favorable.

La liste des concurrens, et des personnes qui auront exposé sans intention de concourir, sera imprimée ainsi que celle des objets exposés.

Ce concours est ouvert à tous les horticulteurs et amateurs de la France. La distance de la capitale n'est pas un obstacle au concours, car l'art d'emballer les plantes est aujourd'hui si perfectionné, qu'on les envoie, chargées de fleurs, à 60 ou 80 lieues de distance et qu'elles arrivent aussi fraîches qu'en partant. Il ne faut pas oublier que le programme avertit les concurrens qu'ils doivent envoyer les plantes à leurs frais.

Exposition de la Société d'Horticulture de Bruxelles, les 1, 2 *et* 3 *août* 1830.

La salle d'exposition offrait 845 plantes en fleurs, 64 articles en fruits et en légumes, et 2 en outils ou instrumens de jardinage.

Des dix prix que la Société décerne au concours, trois seulement ont été obtenus.

Le prix pour la plante la plus remarquable par sa nouveauté dans le royaume, a été remporté par un *pandanus odoratissimus*, exposé par M. Deman de Leunier.

Le prix pour la collection de plantes en fleurs, la plus méritante par sa composition et sa belle culture, a été décerné à M Meckellink de Gand, et l'accessit à Mme. Moretus Van-Coles.

Le prix pour la plante dont la floraison a présenté le plus de difficultés, a été accordé à un *Banksia serrata*, faisant partie de la collection exposée par M. de Welleus. L'accessit a été partagé entre un *Erythrina speciosa*, exposé par M. le comte E. d'Hane, et un *Azalea indica purpurea* de la collection de la Société Botanique et d'Agriculture de Louvain.

Exposition de la Société de Flore de Bruxelles, les 12, 13, 14 et 15 février 1831

On comptait 847 plantes exposées au concours.

Le prix pour la plante la plus nouvellement introduite en Europe n'a pas été remporté.

Le prix pour la plante dont la floraison à contre-saison offre le plus de difficultés, n'a pas été remporté.

Le prix pour la plante la plus remarquable par sa force et sa beauté a été décerné à un *astrapæa wallichii* orné de plusieurs têtes de fleurs, exposé par M. le Marquis De Chasteler.

Beaucoup de plantes ont obtenu des mentions honorables.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN.
RUE RACINE, N° 4, PLACE DE L'ODÉON

REVUE HORTICOLE,

JUILLET 1831.

PHYSIQUE.

Sur les avantages et les inconvéniens particuliers de la couleur blanche et de la couleur noir des murs d'espaliers.

Plusieurs auteurs ont traité la question de savoir quelle est la couleur la plus favorable à donner aux murs d'espaliers pour l'avantage des arbres, et la plupart se sont décidés pour la couleur noire ou approchant du noir. Un seul, M. Noisette, dans son *Manuel du Jardinier*, tome Ier., page 183, conclut, dit-il, d'après des expériences, que l'influence de la couleur blanche et de la couleur noire est indifférente pour les arbres. En cela, cet auteur s'éloigne du sentiment de tous les physiciens. Sans m'arrêter à l'assertion étrange de M. Noisette, je rappelle 1°. que c'est une vérité demontrée que la couleur blanche opaque réfléchit les rayons chauds et lumineux du soleil, tandis que la couleur noire opaque absorbe les uns et les autres; 2°. qu'une surface blanche raboteuse réfléchit beaucoup moins de ces mêmes rayons qu'une surface blanche lisse, et qu'une surface noire raboteuse en absorbe davantage qu'une surface noire lisse.

Ces deux vérités admises, il n'est plus question, pour savoir si l'on doit adopter une couleur plutôt que l'autre, d'examiner la température moyenne du pays qu'on habite et surtout si le ciel est long-temps

pur pendant l'été, c'est-à-dire remarquer le nombre plus ou moins grand de jours où le soleil luit avec force sans interruption pendant l'été. Sous le climat de Paris, par exemple, la température moyenne n'est pas assez élevée pour faire mûrir complétement plusieurs sortes de fruits à l'air libre et en plein vent: il leur faut le secours de murs capables d'arrêter et d'accumuler la lumiere et la chaleur du soleil pour qu'ils atteignent leur entière maturité. Mais rien n'est plus variable à Paris que le nombre de jours d'été pendant lesquels le soleil luit avec toute sa force ; de sorte que, dans certaines années, les murs blancs seraient préférables, et que dans d'autres ce seraient les murs noirs qui offriraient le plus d'avantage. Voici comme la lumière et la chaleur du soleil sont modifiées par un mur blanc et par un mur noir.

Mur blanc. Les rayons chauds et lumineux du soseil lancés contre un mur blanc sont d'autant plus réfléchis ou repoussés sous un angle qui, joint à l'angle d'incidence, complète un angle carré, que le mur est plus blanc et plus poli. La physique prouve même que ces rayons ne touchent pas le mur, qu'ils en approchent seulement à très-petite distance et sont réfléchis avant de l'avoir atteint ; de sorte qu'il fait plus clair et plus chaud à quelques lignes du mur que sur le mur même, parce qu'à cette distance les rayons sont en quelque sorte doublés par leur retour plus ou moins oblique. Voilà pourquoi nous voyons sous notre climat les Pêchers palissés à la loque contre un mur blanc exposé au plein midi durer moins longtemps que ceux palissés sur un treillage à la même exposition ; les premiers ont souvent trop chaud, sont desséchés et perdent quelques-uns de leurs membres presque subitement, tandis que les seconds, palissés sur un treillage à la même exposition, mais étant à une plus grande distance du mur, ont moins chaud, sont moins desséchés et durent plus long-temps.

Mais le mur blanc, n'absorbant que peu ou point des rayons de calorique du soleil pendant le jour, devient froid pendant la nuit, et les arbres qui sont palissés dessus à la loque ressentent cette fraîcheur

plus que s'ils étaient palissés sur un treillage. Ainsi, un Pêcher palissé à la loque sur un mur blanc poli au midi reçoit, quand le soleil luit, une chaleur très-considérable dans le jour, et il a plus froid la nuit que celui palissé sur un treillage à la même exposition.

On manque d'expériences directes pour apprécier avec justesse l'effet que produit sur un arbre le passage journalier d'une excessive chaleur à une basse température; mais comme on est fondé à croire que les maladies du Pêcher appelées *le blanc* et *la cloque* sont produites par des vents froids après des jours chauds, on peut penser qu'un Pêcher palissé à la loque, qui reçoit de 50 à 60 degrés de chaleur au milieu du jour pendant un mois ou deux, et qui, pendant les nuits de cette même période, n'en ressent plus que 8 ou 10; on peut penser, dis-je, qu'un tel Pêcher doit en souffrir, et que c'est à cette cause qu'il faut attribuer le peu de durée des Pêchers palissés à la loque sur des murs blancs polis à l'exposition du midi.

Je ne veux pourtant pas dire qu'une température invariable serait plus avantageuse; il est présumable, au contraire, qu'elle ne serait pas favorable à la végétation, puisqu'elle n'existe sur aucun point du globe; mais il est prouvé que le passage fréquent d'une très-haute à une très-basse température est nuisible aux végétaux.

Mur noir. Quoique la plupart des théoriciens aient conseillé de peindre les murs d'espalier en noir, pour éviter la chaleur excessive à laquelle sont exposés les arbres palissés contre un mur blanc, je ne vois cependant aucun mur noir dans les jardins que je fréquente. Il est probable que c'est parce que cette couleur ne plaît pas, et que les inconvéniens de la couleur blanche à laquelle on est accoutumé, ne se faisant pas sentir tous les ans, on les oublie et on n'en cherche pas la raison. Voici comme se comportent les rayons chauds et lumineux lancés par le soleil contre un mur noir.

La couleur noir n'ayant pas la propriété de réflé-

chir ou de repousser les rayons chauds et lumineux du soleil, elle s'en laisse pénétrer ; ces rayons s'accumulent dans les pierres et les matières du mur, pendant tout le temps que le soleil les y darde, de sorte qu'un mur noir s'échauffe dans le jour beaucoup plus qu'un mur blanc; ensuite, lorsque pendant la nuit l'atmosphère se refroidit et que l'équilibre de température tend à se rétablir entre l'air refroidi et le mur échauffé, la chaleur de ce dernier sort pour se répandre dans l'air, et réchauffe en passant les arbres appliqués contre le mur. C'est ainsi que ces arbres, après avoir eu moins chaud dans le jour que ceux appliqués contre un mur blanc, à la même exposition, éprouvent aussi moins de froid pendant la nuit, et que les degrés de chaud et de froid qu'ils ressentent ne sont pas aussi extrêmes que ceux que ressentent les arbres palissés sur un mur blanc. Il suit de là que des arbres palissés contre un mur noir doivent éprouver moins de dilatation, moins de contraction et moins de dessèchement que contre un mur blanc, et qu'enfin ils doivent moins fatiguer et vivre plus longtemps.

Quant aux fruits des arbres en espalier au midi, si quelques-uns craignent les coups de soleil, aucun ne craint la plus haute température de notre climat, pourvu qu'il ne manque pas de séve. La grande chaleur qu'ils éprouvent contre un mur blanc ne leur nuit que quand l'arbre ne les nourrit pas suffisamment, soit parce que la terre est trop sèche, auquel cas il faut arroser, soit parce que l'arbre souffre par toute autre cause.

Resumé. Il est aisé de conclure de ce qui précède, 1°. que le palissage à la loque sur un mur blanc et poli, au midi, n'est pas sans danger pour les arbres, et surtout pour le Pêcher, en ce que les écorces y sont trop desséchées et en quelque sorte brûlées dans les étés où le soleil luit long-temps avec force; 2°. que les arbres sont moins desséchés par l'ardeur du soleil, étant palissés sur un treillage, que palissés à la loque sur le mur; cela est démontré par l'examen de plusieurs Pêchers à cette exposition; 3° que le

même inconvénient n'a pas lieu aux expositions de l'est et de l'ouest, et qu'en conséquence les murs blancs polis ne sont pas dangereux à ces expositions : 4°. que si l'on n'a pas encore d'expériences décisives à citer en faveur des murs noirs au midi, on doit croire cependant qu'ils ne causent pas le dommage des murs blancs, parce qu'absorbant les rayons chauds du soleil, et les laissant ensuite échapper en détail après les avoir amortis, les arbres se trouvent dans une température plus modérée et surtout moins variable que contre un mur blanc; 5°. et enfin qu'on obtiendrait un terme moyen, c'est-à-dire qu'on éviterait le desséchement des arbres sans les priver de la chaleur nécessaire, avec des murs blancs simplement *gobetés* ou non polis, ou avec des murs peints en gris

POITEAU.

Extrait des observations de M. MICHEL, *botaniste-pépiniériste, à Aix, sur le froid de l'hiver* 1829-1830. (Annales provençales, *novembre* 1830.)

M. Michel rappelle d'abord que le froid de 1820 n'a duré que deux jours, et qu'il a été de 2 ou 3 degrés moins intense que celui de 1829 à 1830, qui a duré quarante-cinq jours. Ensuite il constate que le froid du premier de ces deux hivers a fait périr les rameaux et le tronc des Oliviers sans faire tort au collet enterré ni aux racines de ces arbres, tandis que, dans le second hiver, les rameaux et le tronc n'ont pas été endommagés, et que ce sont le collet enterré et les racines qui ont gelé.

Les effets de ces deux hivers semblent d'abord impliquer contradiction; mais en y regardant de plus près, M. Michel trouve qu'il n'y a rien de contradictoire, et que tout peut s'expliquer naturellement par les connaissances déjà acquises sur les effets de la gelée.

D'abord on sait qu'un arbre en séve est bien plus sensible à la gelée que quand il n'est pas en séve : or, en 1820, les Oliviers étaient encore en séve quand la

gelée les a surpris, ils contenaient encore de la sève entre leur écorce et leur aubier, laquelle ayant été changée en glace et considérablement dilatée, a tellement éloigné l'écorce de l'aubier, que leur premier organique n'a plus été possible, ce qui a déterminé la mort du tronc au printemps. Aussi, qu'est-ce que Olivier a-t-on remarqué que leur écorce ne tenait plus au bois. Sans doute il faut un certain degré de froid pour geler un arbre; mais l'état de l'arbre, au moment de la gelée, le rend plus ou moins sensible à son effet: de sorte que les pois tous ne souffrent pas également de la dilatation que la sève éprouve en passant à l'état de glace. On remarque encore que quand le froid n'arrive que progressivement, qu'il n'y a pas d'alternatives de dilatation et de contraction, le mal est moins grand. C'est dernière remarque explique pourquoi un tronc d'arbre souffre plus du côté du midi que du côté du nord. Voilà pour les arbres qui ne perdent que leur tige par la gelée.

Quant à ceux qui périssent par leurs racines ou par la partie enterrée de leur collet, tandis que leur tige résiste au froid sans altération, on peut dire que la tige résiste, parce qu'elle n'était plus en sève quand la gelée est arrivée, mais que leurs racines et leur collet n'étaient pas dans le même état. En effet, l'expérience démontre que la sève se conserve plus longtemps dans les racines et dans le collet d'un arbre que dans le haut de la tige. Cependant une seule gelée intense et soutenue ne désorganise pas ordinairement les racines d'un arbre qui n'est pas délicat, mais quand la gelée et le dégel se succèdent alternativement plusieurs fois, les tissus se dilatent et se contractent autant de fois d'une manière violente, et il en résulte une désorganisation mortelle. C'est ce qui est arrivé à beaucoup d'Oliviers dans l'hiver 1829-1830. La terre a gelé d'abord jusqu'à la profondeur de 12 à 15 pouces; ensuite il est venu un dégel incomplet, qui a dégelé 8 à 10 pouces de terre; les racines supérieures et le collet se sont trouvés dans une grande humidité par la fonte de la neige, cette humidité n'a pas pu se dissiper, parce que le fond de la

terre, qui n'était pas dégelé, empêchait l'eau de s'écouler; la douceur de la température ayant fait fondre la glace de la sève, l'humidité environnante a pénétré les tissus, les a rendus plus aqueux; mais la gelée ayant repris bientôt, l'eau qui était au dehors du collet et des racines s'est changée en glace, ainsi que celle qui était dans les tissus; ceux-ci ont été dilatés, déchirés une seconde fois par la glace interposée dans leurs interstices, tandis que la glace intérieure les repoussait sur eux-mêmes : de sorte que, comprimés des deux côtés, ils se sont trouvés divisés et rompus la plupart. C'est un fait si visible et si bien connu, que son résultat a reçu un nom dans la pratique. Lorsqu'on sort de terre certains jeunes végétaux morts de cette manière, on remarque que leur collet a diminué de volume, et qu'il est étranglé.

Rémond. Ces détails confirment ce qui était déjà bien connu, sans qu'il soit bon de répéter encore : savoir, 1°. qu'une gelée très-intense et continue fait beaucoup moins de mal aux végétaux que plusieurs gelées moins intenses, entremêlées de dégels ou de faux dégels; 2°. que les arbres bien aoûtés, ou qui ne sont plus de tout en sève souffrent moins de la gelée que ceux de même espèce qui conservent encore de la sève; 3°. que quand des arbres périssent dans leur collet et dans leurs racines par l'effet de la gelée, c'est parce que la terre a gelé et dégelé plusieurs fois jusqu'à une certaine profondeur. C'est donc une pratique judicieuse de répandre un peu de feuilles ou de paille au pied des arbres qui redoutent cette alternative de gelée ou de dégel, surtout lorsqu'ils ne sont pas dans un terrain sec.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Note *sur deux nouvelles propriétés reconnues à l'incision annulaire*, par M. Van Mons.

J'ai précédemment fait connaître quelques propriétés, jusqu'alors inaperçues, de l'incision annulaire

employée comme moyen d'accélérer le rapport des arbres fruitiers ; j'ai en même temps indiqué les avantages et signalé les inconvéniens attachés à cette opération. Depuis lors, j'ai reconnu deux nouvelles propriétés résultant de son application sur le poirier : l'une est de procurer à la branche opérée un développement considérable en épaisseur, en longueur et en subdivision, comparativement aux autres branches qui n'ont pas été opérées.

Je pratique de préférence l'incision annulaire sur des branches à mi-hauteur de la pyramide ou quenouille, et qui sont d'une force à peu près égale à celles qui les avoisinent. L'incision est faite à 2 ou 2 ½ pouces de la naissance de la branche, afin qu'elle embrasse dans ses limites un plus grand nombre d'yeux. L'année d'après la consolidation ou cicatrisation de la plaie, le développement de la branche a déjà acquis le double de celui des autres branches ; l'année suivante, il est du triple, celle d'après, du quadruple, et ainsi de suite, jusqu'à ce que la branche opérée, si on ne la supprime pas, prenne la place de la tige, que dès le principe elle fait visiblement languir. C'est un motif à ajouter à ceux qui m'ont fait conseiller de pratiquer l'opération sur du bois que, sans inconvénient, on peut ensuite supprimer. Cette active végétation de la branche opérée fait que la lèvre supérieure de la plaie ne déborde pas longtemps celle de dessous.

La quatrième année la cicatrice est si complète qu'on ne distingue plus que par quelques rides l'endroit d'où l'anneau d'écorce a été enlevé. L'effet est le même, si de la partie de la branche qui est au-dessous de l'anneau, les yeux oblitérés ont ou n'ont pas produit des bourgeons, ou qu'il y soit percé du faux bois, seulement dans le premier cas il est quelquefois un peu moins marqué. Pour que l'emportement de la branche opérée puisse avoir lieu, il faut qu'elle ait une direction au moins oblique, et ne soit pas plus distante de la tige que les autres branches. Celles qui sont parallèles à la tige ont nécessairement encore plus d'avantage que les obliques. L'incision

annulaire ne donne aucune avance à la végétation des branches horizontales, elle est la même sur celles laissées intactes que sur celles qui ont été opérées. La branche s'allonge lentement et ne se subdivise pas, mais la totalité de ses yeux latéraux se forme à fleur. Le bourrelet est plus long à disparaître et les yeux endormis qui sont au-dessous de l'incision s'éveillent plus sûrement, l'alternation y est plus fréquente que sur les autres branches, tandis que sur celles qui ont été opérées, et qui ont une direction verticale, il n'y a jamais de stérilité complète, car dans les plus mauvaises années on y remarque toujours quelques fleurs.

A la quatrième, et au plus tard à la cinquième année, les branches qui, par l'opération annulaire, ont pris un surcroît de vigueur, rentrent en communauté de vie avec les autres branches et rapportent des fruits ayant toutes les qualités et n'étant pas plus sujets aux vers, à la gerçure et à la carie que leurs congénères. En même temps que les branches sur lesquelles on a pratiqué l'incision annulaire reprennent leur caractère propre, celles qui sont parties au-dessous de l'incision entrent en rapport; mais les fruits qu'elles donnent sont encore petits, âpres, secs et graveleux : ce n'est que deux ans après qu'ils deviennent pareils à ceux des autres branches. L'existence de ce bois à la naissance de la branche, entre le tronc et la plaie annulaire, n'accélère point le grossissement de cette partie de la branche, sa direction est toujours moins verticale.

La seconde propriété de l'incision annulaire, qui est peut-être une conséquence de la première, et qui, sans contredit, n'est pas moins précieuse que celle-ci par les nombreuses applications dont elle est susceptible, c'est de faire survivre la branche qui la porte à toutes les autres branches, quand c'est de mort violente ou par une cause externe que l'arbre périt. Ce cas s'est présenté un grand nombre de fois dans un de nos jardins dont le bon sol a tout au plus trois quarts de pieds de profondeur et repose sur du sable meuble et caillouteux qui n'a jamais été remué. Les racines des arbres n'ont pas plus tôt pénétré dans cette

couche de sable que l'extrémité des bourgeons est attaquée par le chancre ; mais la branche sur laquelle on avait pratiqué l'incision annulaire en était seule préservée, comme si cette opération l'avait mise en rapport avec des racines qui n'étaient pas en contact immédiat avec la couche de sable. Comment doit-on qualifier une opération dont l'effet est un moyen de restauration et qui a pour cause une pratique de souffrance ? (1)

Dans le genre de culture auquel je me livre, la perte d'un arbre entraine, du moins pour moi, l'extinction de la variété : je dois donc prendre un intérêt particulier à les conserver.

Si dans le titre de cet article je ne parle que du poirier, c'est que je persiste dans l'opinion que c'est le seul arbre auquel on puisse pratiquer avec succès l'incision annulaire. Sur les arbres à fruits à noyau, la plaie résultant de la section d'écorce que l'on enlève par cette opération se gorge de gomme, et la branche sur laquelle on a opéré périt : d'ailleurs cette pratique serait sans objet, car ces espèces ne manquent jamais de former leur œil à fleur. Sur le pommier elle provoque la pousse de nombreux bourgeons entre la plaie et le tronc de l'arbre, et n'accélère en rien le rapport. Ces jets partent, pour la plupart, de l'écorce. La partie de la branche au-dessus de la plaie annulaire ne prend plus d'accroissement en longueur ; les yeux s'épanouissent plusieurs années de suite, ils sont entourés de quelques petites folioles et finissent par rester en repos.

Pratiquée, sur le vieux bois de la vigne, l'incision annulaire détermine un écoulement de suc séveux considérable : sur le jeune bois elle cause la mort de ce bois et ne procure d'ailleurs aucun avantage en ce qu'elle ne hâte pas le rapport, ne met point obstacle à la coulure, ne fait pas grossir le grain, et si elle en fait avancer la maturité, ce n'est que de bien peu de temps. Quel avantage peut-on attendre

(1) Cela s'explique parfaitement par la théorie de la Hire. (*Note du rédacteur.*)

d'une pratique qui fait languir un arbre qui pour rapporter a moins besoin d'âge que de force, et qui, donnant son fruit sur les pousses actuelles, ne laisse rien à faire à l'incision annulaire, dont l'action consiste à mettre à fleur des yeux existans, et non à provoquer la sortie d'yeux qui dans la vigne sont tout formés.

En général, l'incision annulaire n'exerce son influence que sur des variétés greffées ou dont le type a déjà donné du fruit. Elle est impuissante pour faire marquer à fruit les arbres provenus de graine, avant l'époque fixée par la nature : c'est une propriété négative qu'elle partage avec la greffe ; laquelle, pour les sortes même les plus tardives à marquer, ne fait point anticiper la mise à fruit : je parle de la greffe placée sur des branches latérales et au sommet d'arbres qui eux-mêmes sont en rapport.

Depuis mon précédent article sur l'incision annulaire, l'expérience a pleinement confirmé que cette opération, pratiquée sur de grosses racines, contient plus uniformément le bois, et que ses effets ont plus de durée que lorsqu'on opère sur les branches de l'arbre. (*Journal d'Agriculture des Pays-Bas, juin* 1831 ; page 335.)

Note relative à la fécondation des plantes.

Ou il faut convenir que les savans du premier ordre savent quelques vérités qui échappent toujours au simple bon sens, ou il faut convenir que le simple bon sens apprend des vérités qui échappent toujours aux savans du premier ordre.

Depuis que la fécondation a été prouvée et admise chez les végétaux phanérogames, on croyait que les fleurs hermaphrodites, ou qui contiennent les deux sexes, étaient les plus favorablement disposées pour la fécondation, puisque les organes générateurs des deux sexes s'y trouvent naturellement en contact. Tous les botanistes sont toujours d'accord sur ce point : cependant, voilà M. Brougham, savant du premier ordre en Angleterre, qui ne voit aucun avantage pour la fécondation dans les fleurs hermaphrodites. Guidé

par des raisonnemens ou des observations qu'il n'explique pas, M. Brougham admet que la fécondation croisée est nécessaire dans les animaux pour que les races ne s'abâtardissent pas. Non-seulement, M. Brougham admet cela comme une nécessité, mais encore comme une loi de la nature à laquelle les plantes sont organiquement soumises. « Une précaution bien simple de la nature, dit-il, pour empêcher la fécondation d'une plante par elle-même, c'est que la poussière fécondante de la fleur mâle s'échappe avant que la fleur femelle soit disposée à la recevoir, de sorte que la fécondation ne peut pas s'opérer entre les fleurs de la même plante, et que la reproduction se trouve ainsi nécessairement croisée. »

C'est dans le discours sur le but, les avantages et les plaisirs de la science, servant d'introduction à l'*Encyclopédie populaire*, publiée en Angleterre et traduite en français (1), que l'on trouve ce passage, qu'il serait facile de prouver n'être pas une loi de la nature.

Au reste, M. Brougham n'est pas le seul savant du premier ordre qui ait annoncé des choses douteuses ou erronées comme des vérités. Notre célèbre Cuvier, dans un écrit sérieux (2), lu au sein de l'académie des sciences, a dit et fait imprimer : « Qui aurait cru que la pêche, *vénéneuse en Perse*, deviendrait autour de Paris le plus délicieux des fruits? »

Note sur le mode de grossissement des arbres dicotylédons.

Il paraît que le mode extrêmement simple de grossissement des arbres dicotylédons, n'est pas encore bien compris par beaucoup de personnes qui en parlent comme le connaissant, puisqu elles font de vér-

---

(1) Cette *Encyclopédie populaire*, traduite en français, se trouve chez Audot, libraire-éditeur, rue du Paon-Saint-André, n°. 8, à Paris.

(2) Éloge d'André Thouin.

tables contre sens en croyant dire la vérité. On trouve dans le *Journal d'agriculture* des Pays-Bas, avril 1831, pag. 253, un article extrait du Lynx, qui commence ainsi : « On sait que les noms gravés sur l'écorce des arbres s'y conservent long-temps *quoique recouverts par une nouvelle enveloppe.* » Loin que ces noms se recouvrent d'une nouvelle enveloppe, ils sont au contraire repoussés de plus en plus en dehors par les progrès de la végétation, et voici comment.

Dans les arbres dicotylédons, la croissance en diamètre n'a lieu qu'entre le bois et l'écorce. Il s'y forme, d'une part de nouvelles couches d'aubier qui enveloppent les plus anciennes, et de l'autre part de nouvelles couches de liber qui chassent et repoussent en dehors les plus anciennes couches de l'écorce. J'appelle aubier, selon l'usage, les nouvelles couches du bois, et liber les nouvelles couches de l'écorce. Les plus nouvelles couches du bois sont donc les plus extérieures et les plus nouvelles couches de l'écorce les plus intérieures. A mesure que les couches du bois augmentent, les couches de l'écorce décrivent un plus grand cercle ; les plus anciennes couches de celle-ci sont successivement repoussées en dehors par celles qui naissent et se développent sous elles ; plus elles sont repoussées en dehors, plus le cercle qu'elles décrivent s'agrandit ; mais leur dilatation a un terme ; bientôt, elles sont obligées de former des lacunes, des déchirures, de se diviser en lambeaux lorsqu'elles arrivent à l'extrême circonférence, si, comme sur le tronc des gros arbres, il n'y a plus un épiderme qui ait la propriété de se dilater pendant long-temps.

Loin donc que les lettres gravées sur l'écorce d'un arbre se recouvrent par de nouvelles enveloppes, ces lettres sont au contraire continuellement repoussées en dehors avec les couches d'écorce dans lesquelles elles sont gravées, elles s'élargissent parce que les nouvelles couches qui se produisent au dessous les forcent à occuper un plus grand cercle, et il arrive enfin une époque où toutes les couches incisées, ou traversées par l'incision qui a formé les lettres, sont tellement repoussées en dehors, qu'elles se déforment,

se détruisent par l'action des météores ou tombent en lambeaux. Alors, la trace des lettres disparaît, puisque les couches de l'écorce dans lesquelles elles étaient gravées, disparaissent elles-mêmes.

La nature, l'âge de l'arbre et la profondeur des lettres déterminent la plus ou moins longue conservation des noms. J'ai gravé des noms sur des tilleuls de 15 pouces de diamètre, dans le parc de Versailles, en faisant les lettres longues de 3 pouces et profondes de 2 lignes ; dix ans après, il n'en restait plus aucune trace.

CULTURE.

Sur *la greffe anglaise.*

On trouve dans le *Bon Cultivateur* (mars 1831) une Notice de M. Avet tendant à faire substituer l'usage de la greffe anglaise à celui de la greffe en écusson dans les pépinières d'arbres fruitiers. Pour en appuyer la nécessité, l'auteur dit que l'écusson du Pêcher a souvent l'inconvénient de geler ; que la plaie que l'on est obligé de faire pour rabattre le sujet est sept ou huit ans à se recouvrir (ce qui est exagéré) ; que le bourrelet occasioné par l'écusson produit des racines qui font périr l'arbre, etc. Par opposition, M. Avet relève les avantages de la greffe anglaise, et finit par dire qu'elle est plus expéditive que la greffe en écusson.

Heureusement pour la vérité, que M. Merdier, pépiniériste de profession, a mis des notes au bas de l'écrit de M. Avet pour en modifier les assertions. Ce praticien rappelle que, loin que les racines qui se développent au bourrelet d'une greffe fassent périr l'arbre, elles lui donnent au contraire une nouvelle vigueur ; qu'un greffeur qui pose de mille à douze cents écussons par jour n'exécuterait peut-être pas deux cents greffes anglaises dans le même espace de temps : d'où M. Merdier conclut que, si la greffe anglaise s'introduisait dans les pépinières d'arbres fruitiers, elle

ferait augmenter le prix des arbres, et par contre-coup diminuer le nombre des plantations.

Procédé pour hâter la germination et la végétation.

Arrosez la terre avec de l'eau de chaux avant de semer vos graines de légumes; arrosez de même vos plantes potagères, et vous obtiendrez un grand bienfait. (*Annales de l'horticulture française.*— *Le Bon Cultivateur*, janvier 1831, page 30.)

ENGRAIS, AMENDEMENS.

Compost universel. *Extrait d'une dissertation insérée dans le* Farmer's Magazine, *sur la nature des sols, les propriétés des engrais et sur une composition destinée à remplacer le fumier.*

Je ne suivrai pas l'auteur dans sa dissertation sur la nature des sols, sur les propriétés des engrais en général; mais je ne puis rester indifférent au mot *Compost universel.* Quelle que soit l'efficacité de cette composition, je crois qu'il ne faut pas prendre le mot à la lettre. Nul doute qu'un tel compost ne soit un puissant stimulant; mais son usage, répété un certain nombre de fois sur la même terre, doit la rendre de plus en plus caustique et enfin stérile. Quoi qu'il en soit, voici sa composition dans les proportions indiquées par l'auteur, en quantité suffisante pour un acre de terre (environ trois quarts d'hectare).

50 livres de potasse,
36 livres de substance huileuse, ou d'huile commune,
112 livres de sel commun,
50 livres de chaux.

On met la chaux dans un vase; on la délaie dans une quantité d'eau suffisante; on fait ensuite dissoudre la potasse dans douze gallons d'eau; on ajoute cette dissolution à la chaux et on mêle bien; on y verse ensuite l'huile et on incorpore le tout ensemble;

après quoi, on verse ce mélange sur une quantité de bonne terre suffisante pour l'absorber. Pendant l'imbibition, on y répand le sel et on mêle de nouveau. Après avoir laissé reposer ce compost quelque temps, on peut l'employer en en saupoudrant seulement la surface du terrain.

L'auteur termine en disant que l'extrême simplicité de son compost universel, son économie (environ 30 francs pour un hectare) et les avantages de son emploi ne peuvent manquer de rendre son usage général.

FRUITS ET LÉGUMES.

Bizarrerie sur les Péches.

En 1827, un Pêcher de l'espèce dite *Royal-George*, planté dans le jardin du révérend M. Howmann, en Angleterre, non loin d'un Pavie, a produit un beau fruit, dont trois parties étaient Pêche et une partie Pavie. Ces parties étaient aussi distinctes par leur apparence que par leur odeur.

Épinard d'Asie. *Spinacia tetrandra.* Jacques.

Nouvelle espèce d'Épinard décrite par M. Jacques, dans les Annales de la Société d'Horticulture de Paris, originaire du nord de l'Asie, et supportant nos hivers ordinaires sans souffrir. Quatre étamines et des fruits sessiles aux aisselles de feuilles, même les plus inférieures, sont ses caractères spécifiques. Ses feuilles profondément incisées ou sinuées par les côtés, paraissent à M. Jacques devoir produire moins d'aliment que nos épinards ordinaires, et il avoue n'avoir pas expérimenté leur qualité. Quant au premier point, la culture pourra rendre les feuilles plus larges, et faire disparaître leurs sinuosités ; quant au second, nous espérons que M. Jacques l'éclaircira par quelques expériences.

ÉCONOMIE DOMESTIQUE.

Note sur les qualités alimentaires des Châtaignes, et sur la manière de les conserver.

On trouve dans le compte rendu d'un voyage du docteur GEORGE SANTI, au Mont-Amiata dans le Siennois, le passage suivant :

La beauté, l'étendue et l'utilité des châtaigneraies que ces deux botanistes avaient parcourues, leur donnèrent l'idée de s'informer de la manière dont on les cultive et dont on les élève dans le pays. C'est dans le chapitre XXI du tome Ier. qu'ils ont exposé la culture du *châtaignier*, et la manière d'utiliser et d'employer son fruit, qui forme le plus grand et le plus important revenu que la nature et l'art fournissent aux *Montamiotes*. La *polenta* surtout est l'aliment favori et le moins dispendieux du peuple : elle est même si nourrissante, que les gens adonnés aux ouvrages les plus pénibles, comme à scier du bois, à manier la hache ou la scie, ne mangent autre chose que de la *polenta* et ne boivent que de l'eau, et aussi disent ils en plaisantant, qu'ils vivent du pain de bois et du vin des nuées ; avec cela, ces gens sont sains, forts, robustes et capables de résister à des travaux si rudes et si continuels, que les ouvriers de la plaine, les plus vigoureux et les mieux nourris, en seraient effrayés.

Nous croyons que la lecture de ce chapitre serait très-profitable aux Limousins et aux montagnards des Cévennes, pour lesquels la récolte des châtaignes est d'une haute importance.

(*Extrait de l'Ami des Champs*, décembre 1830, page 379.)

Conservation des pommes

En temps de gelée, la seule précaution qu'il y a à

prendre est de tenir les pommes dans une obscurité complète jusqu'à quelques jours après le dégel. En Amérique, où elles deviennent quelquefois aussi dures que la pierre, elles pourissent si on les laisse dégeler au grand jour ; mais lorsqu'elles dégèlent dans l'obscurité, non-seulement elles ne pourissent point, mais encore elles perdent très-peu de leur parfum naturel.

Conservation des raisins.

Prenez un baril bien fermé, faites une couche de son séché au four, ensuite une couche de grappes de raisins bien propres, cueillis dans l'après-midi d'un beau jour et non parvenus à une maturité complète. Mettez ensuite des couches alternatives de son et de raisin, jusqu'à ce que le baril soit plein, en ayant soin que les grappes ne se touchent pas les unes les autres, et que la dernière couche soit de son, et fermez le vase de manière que l'air ne puisse y pénétrer. Des raisins, ainsi apprêtés, se conserveront pendant douze mois. Pour rétablir leur fraîcheur, coupez l'extrémité de chaque grappe ; mettez celles de raisin blanc dans le vin blanc, et celles de raisin noir dans le vin rouge, comme on met les fleurs dans l'eau pour les tenir fraîches.

C'est la coutume en France d'envoyer le raisin au marché de Londres, emballé dans la sciure de bois. Si on prenait la précaution de faire sécher celle-ci à une douce chaleur avant de l'employer, elle pourrait faire un très-bon effet ; mais si on néglige cette précaution, et que le bois soit fraîchement coupé, les principes aqueux dont il est chargé ne peuvent manquer d'attaquer le fruit. La sciure de chêne est la meilleure pour cet objet.

Conservation des œufs.

Pour transporter les œufs dans un état frais d'une

contrée à une autre, il faut les couvrir de vernis, en les plongeant dans une solution de gomme arabique, et en les couvrant de charbon pulvérisé. La gomme arabique, comme vernis, fait un meilleur effet que toute autre gomme-résine; car on peut aisément la faire disparaître en la lavant dans de l'eau tiède ou fraîche, et en outre elle est à bon marché. Les œufs traités de cette manière se conservent pendant plusieurs années, car le lit de charbon, par sa nature poreuse, est un mauvais conducteur du calorique, et maintient en conséquence autour des œufs une température égale; il les empêche d'éprouver des alternatives de chaleur et de froid, lorsqu'on les transporte d'un climat à un autre. Cette méthode est infiniment préférable à celle de graisser les œufs; car, lorsque la graisse devient rance, elle hâte ou avance la putréfaction de la matière animale de l'œuf.

ÉCONOMIE AGRICOLE.

Cours de chimie appliquée à l'agriculture, à Étampes.

Le dimanche, 2 mai 1830, a eu lieu, dans une des salles de l'Hôtel-de-ville, et sous la présidence du sous-préfet, l'ouverture du cours de chimie appliquée à l'agriculture, annexé au collége. Le professeur est M. Pelletier, chimiste et pharmacien distingué. L'assemblée était nombreuse et se composait de personnes notables de la ville et de l'arrondissement, de quelques cultivateurs instruits, de fonctionnaires et des élèves du collége.

Établissement agricole en Grèce.

Le gouvernement grec vient de fonder un établissement dont les résultats devront être avantageux pour un pays ravagé par la guerre et la famine. M. Gré

goire **Paléologue**, l'un des jeunes **Grecs** auxquels le le comité de Paris avait fait suivre les cours d'agriculture pratique de l'institution de Roville, est arrivé dans sa patrie avec des instrumens aratoires et des semences achetées par ce même Comité; un terrain national a été mis à sa disposition entre le village de Dalamanara et les ruines de Tyrinthe, pour y établir une ferme-modèle. La première mise de fonds sera de 3,000 piastres, et les frais mensuels de 1,500. Cette échelle est proportionnée à la modicité des ressources qu'offre le pays.

PLANTES D'AGRÉMENT.

Note sur les Camellia clintonia et Hosackia.

M. Floy, l'un des vice-présidens de la Société horticulturale de New-York, lui présenta, le 21 décembre 1829, sous le nom de *Camellia clintonia*, ainsi nommé en l'honneur de l'ex-gouverneur Clinton, un Camellia hybride, obtenu, par lui, d'une graine de *Camellia Warrata*, fécondé par le *Camellia variegata* double.

C'est en 1821 qu'il opéra cette fécondation hybride, la capsule a donné quatre graines parfaites, lesquelles furent semées en 1822.

L'une produisit la plante présentée, qui fleurit pour la première fois en 1826.

Une autre produisit une plante qui fleurit en 1828, donna des fleurs doubles roses et des feuilles très-grandes; cette plante promet être une belle variété.

Une troisième produisit une plante dont le feuillage est petit, long et étroit comme celui du saule; cette plante n'a pas encore fleuri, quoique greffée depuis six ans (1).

Le *Camellia clintonia*, regardé comme le premier

(1) L'auteur ne dit pas quelle plante la quatrième graine a produite.

semis fait dans l'Amérique septentrionale qui ait fleuri, est de la variété dite à *fleurs d'Anemone*, et n'a qu'un seul rang de grands pétales extérieurs; ils sont fermes, épais, bien étendus d'un rouge éclatant : le centre de la fleur se compose de pétales étroits, rayés de blanc et de rouge, parmi lesquels se voient quelques étamines jaunes et un fort pétale semblable à celui du *Camellia Warrata* (1).

Le 17 janvier 1831, le même membre a présenté à la même Société, un autre Camellia de ses serres, qu'il a nommé *C. hosackia*. La fleur est large de 4 pouces et demi, d'un rouge voisin de l'écarlate, ouverte régulièrement, s'étendant tout à-fait plate comme fait l'ancien C. blanc double, et ne laissant apercevoir ni étamine ni pistil.

Cette plante est le produit d'une de cinq graines recueillies en 1822 dans une capsule de l'ancien C. rouge double, qui furent semées en 1823. Elle fleurit, pour la première fois, en 1827, et n'a pas fleuri depuis lors jusqu'à ce jour.

Les quatre autres graines lui ont donné quatre Camellia à fleurs simples.

Nouveaux Camellia.

La liste des Camellia cultivés, quoique déjà fort nombreuse, augmentera encore pendant long-temps : ce ne sera que quand la trop grande abondance aura amené une trop grande confusion dans le mérite respectif de ces plantes, que les amateurs éclairés, d'un goût épuré, demanderont que l'on fasse un choix judicieux parmi toutes les variétés, pour ne leur offrir que celles qui ont vraiment des beautés distinctes, remarquables et dignes de leurs soins.

La principale raison pour laquelle on ne rejette

---

(1) Le *Camellia clintonia* est maintenant dans le commerce. C'est une des plus belles variétés, et dont le prix est encore assez élevé.

que très-peu de Camellia parmi ceux que l'on obtient de graines, c'est que le moins méritant n'est pas sans mérite, et que l'on ne se décide qu'avec peine à le rejeter. Une autre raison, c'est qu'un Camellia obtenu de graines fait attendre sa première fleur six, huit, dix ou douze ans, qu'il a coûté beaucoup de soins jusque-là, qu'on s'y est attaché comme à un enfant que l'on a élevé avec tendresse, avec des yeux de père, toujours disposés à l'indulgence.

Si notre mémoire est fidèle, on compte aujourd'hui au moins 120 Camellia, ou du moins 120 noms de Camellia différens dans le commerce. La latitude de variation que la nature a accordée à ce genre, composé de très-peu d'espèces primitives, est certainement beaucoup moins étendue que celle qu'elle a accordée au genre rosier, composé de beaucoup d'espèces primitives. Aussi serait-il infiniment plus facile de trouver des caractères reconnaissables et distincts à 2,000 roses, qu'à 100 Camellia.

Nous n'osons rappeler qu'au temps où les Hollandais se livraient à la culture des ognons à fleur, non-seulement avec ardeur, mais avec une sorte de fanatisme qui leur a valu l'épithète de *foutulipiers*, ils avaient établi un jury pour prononcer si une nouvelle tulipe, une nouvelle jacinthe avait assez de mérite pour être conservée; et, dans le cas contraire, elle était impitoyablement détruite. Nous sommes bien loin d'appeler les rigueurs d'un pareil tribunal sur nos dahlia, nos roses et nos Camellia; cependant le bon sens, le goût et l'intérêt du commerce demanderaient, ce nous semble, que l'on devînt plus difficile sur l'admission des nouvelles variétés. Il serait inutile que nous plaidassions en faveur du bon sens et du goût; cette cause n'a pas d'adversaires; nous rappellerons seulement, en faveur du commerce, que quand nous n'avions que 50 roses, les amateurs en achetaient volontiers toute la collection, parce que le prix en était abordable, et qu'ils trouvaient du plaisir à reconnaître les caractères distinctifs et le mérite particulier de 50 sortes de roses; mais aujourd'hui que le nombre de roses est effrayant, que l'expérience a

appris que, dans ce nombre prodigieux, la majeure partie est sans mérite réel, les amateurs hésitent à acheter crainte d'être trompés dans leur espérance, et mettent ainsi en problème la bonne foi, les connaissances et le goût du cultivateur-marchand.

Nous remarquons, avec satisfaction, que quelques cultivateurs-marchands, pénétrés sans doute du tort que font au commerce une foule de roses sans mérite qui apportent du doute et de la confusion sur le mérite des autres, diminuent leur catalogue au lieu de l'augmenter. Nous citerons, pour exemple, M. Prévost à Rouen, et M. Vibert à Saint-Denis. Le même esprit anime M. Lemon, au sujet des géranium. Il diminue journellement sa collection, et son commerce en cette partie en augmente de plus en plus, parce qu'on est sûr de ne trouver chez lui que du beau et du très-beau.

Quand la même réforme sera introduite dans les Camellia, ces belles plantes reprendront la valeur qu'elles n'auraient pas dû perdre; les amateurs ne craignant plus d'être trompés se multiplieront, reprendront confiance, et le commerce y gagnera. En attendant ce changement, voici encore quelques noms indiquant des nouveautés obtenues de semis, et dont la floraison de la plupart a été annoncée ce printemps pour la première fois.

Camellia berlesiana. Soc. d'Hort. de Paris, 1831.
——— *hosackia*, *ibid.*, 1827.
——— *clintonia*, *ibid.*, 1828.
——— *punctata*. Soc. d'agr. prat. de Paris.
——— *griffinii*, *ibid.*
——— *dianthiflora*, *ibid.*
——— *insignis rubra*, *ibid.*
——— Charles-Auguste, *ibid.*
——— roi des Pays-Bas, *ibid.*
——— *rubra simplex variegata*, *ibid.*, 1831.
——— *oblongata*, *ibid.*, 1831.
——— *grandidentata*, *ibid.*
——— *parviflora*, *ibid.*, 1831.
——— *fionia*, *ibid.*, 1831.
——— *superba*, *ibid.*

——— ***staminea***, *ibid.*
——— *nannetensis*, Soc. Nantaise d'hort. 1827.
——— *hectotiana*, *ibid.*. 1831.

Cypripedium insigne, Wallich. On a remarqué, en janvier et février 1831, cette rare et belle plante en parfaite floraison dans les cultures de MM. Cels et Lemon. On sait que le genre Cypripède (chaussure de Vénus) appartient à la famille des Orchidées, et que son caractère est d'avoir le labelle figuré en sabot.

Les botanistes qui, au milieu de leurs graves occupations, ne négligent apparemment pas le culte de Vénus, ont successivement fait passer dans la Botanique non-seulement cette déesse presque toute entière, mais encore la plupart de ses ornemens : ainsi nous avons le nombril de Vénus, le téton de Vénus, le peigne de Vénus, le miroir de Vénus, et enfin la chaussure de Vénus, dans le genre Cypripède.

La plante qui m'occupe est originaire du Népaul, et a été introduite en Angleterre en 1819. Toute nouvelle encore pour nous, je dois en faire une légère description.

Ses racines sont faniculiformes; le collet grossit promptement, et il s'y développe un grand nombre de feuilles distiques, lancéolées, obtuses, carénées, longues de 7 à 8 pouces, divergentes, lisses, et d'un vert clair. Du centre d'une touffe de ces feuilles s'élève une seule hampe pubescente, violâtre, subcylindrique, haute de 8 ou 10 pouces, terminée par une grande spathe comprimée, de laquelle sort une seule fleur légèrement pédonculée, inclinée d'un côté, et dont le pédoncule et l'ovaire sont également violâtres et pubescens. Cette fleur, large de près de 3 pouces, est presque plane, d'un fond jaune-vert, et diversement maculée de pourpre obscur; son lobe supérieur est très-ample, arrondi, redressé, ondulé sur les bords, et blanc dans le haut du côté extérieur; le lobe inférieur et les deux latéraux sont moins riches en couleur; le jaune y domine; le labelle est très-gros, incliné sur le lobe inférieur, prolongé en deux appendices latéraux, remontans, et déterminant une

échancrure à l'ouverture : ce labelle est très-luisant, verdâtre à l'extérieur, et jaune-serin à son ouverture : le gynostème est gros, court, terminé par un large appendice cordiforme, rabattu sur l'ouverture du labelle, et muni d'une protubérance conique sur son milieu.

Cette singulière fleur n'a pas d'odeur; elle reste épanouie et dans un état de fraîcheur plus de quinze jours.

La plante, formant une grosse touffe assez promptement, permet qu'on la divise pour sa multiplication. Elle paraît se plaire à même la terre de bruyère en serre chaude.

Le *Cypripedium venustum* est aussi une plante très-belle, même sans fleur, par la panachure de ses feuilles; on la voit également dans les cultures de M. Cels, mais elle ne se multiplie pas facilement; depuis deux ans, il n'est sorti aucun nouveau bourgeon de son pied.

Ananas bracteata, P. W. Très-belle plante d'ornement, originaire de la Jamaïque, introduite en Angleterre en 1785, et qui n'existe que depuis quelques mois en France chez M. Lemon. D'après Swartz, ses feuilles atteignent 2 pieds de longueur sur 3 pouces de largeur; elles sont épaisses, droites, raides, glabres et dentées sur les bords; de leur centre s'élève une hampe un peu plus longue qu'elles, garnie de bractées ovales lancéolées, éparses, membraneuses et coccinées. Les fleurs ne forment pas un épi dense comme dans l'ananas ordinaire, mais elles sont disposées en une grappe composée, longue d'un pied, dont les rameaux sont nombreux, épars, subdivisés, étalés et assez longs; ce sont ces rameaux qui portent des fleurs sessiles, distinctes et munies de petites bractées à la base. Swartz ne parle pas de la couleur de ces bractées, qui sont probablement rouges comme celles de la hampe, ni de celle des fleurs.

D'après cette inflorescence, les ovaires sont isolés, et ne peuvent former un seul fruit compact; l'en-

semble de la grappe ne peut pas non plus être surmonté par une couronne unique; alors nous ne concevons plus comment l'auteur d'une description magnifique, enchanteresse de cette plante, insérée aux Annales de la Société d'agronomie pratique, mars 1831, page 97, a pu voir *le tout surmonté d'une couronne terminale, et des ovaires qui se soudent en un seul fruit.* Attendons que la plante de M. Lemon fleurisse pour achever notre description.

Eulophia streptopetala. On voyait cette plante en fleur en mars dans une serre chaude du Jardin du roi : elle appartient à la famille des orchidées; ses feuilles naissent sur des tiges bulbeuses et sont grandes, plissées; une hampe latérale, haute de 2 pieds, porte des fleurs jaunes disposées en grappe simple, assez grandes et ayant l'aspect d'une fleur de baguenaudier, quoique d'une structure extrêmement différente.

Nous ne pensons pas que cette plante, fort intéressante pour les botanistes, entre jamais dans le commerce des plantes d'agrément.

Tillandsia acaulis. Celle-ci fleurissait en mars à côté de la précédente; c'est une grosse plante, ramassée, sans grâce, armée d'épines, et dont les fleurs blanches, assez grandes cependant, se montrent à peine entre de larges bractées épineuses comme les feuilles. Celle-ci ne nous semble pas plus propre au commerce des plantes aimables que la précédente.

Capucine a cinq feuilles. *Tropæolum pentaphyllum.* Lam. De Monteo-Video et du Chili. D'une racine tuberculeuse, arrondie, grosse comme une noix et plus, s'élève une tige filiforme, grimpante, peu rameuse, glabre et longue de 2 à 4 pieds; les feuilles sont alternes, pétiolées, peltées, divisées profondément en 5 lobes obovales, mucronés; ces feuilles sont si petites qu'elles n'ont pas 8 lignes de diamètre,

et sont si profondément découpées qu'on les considère comme composées de cinq feuilles, d'où leur vient le nom de *T. pentaphyllum*.

Les fleurs sont solitaires, axiliaires, portées sur de très-longs pédoncules inclinés, arqués, pourpres, et ne ressemblent nullement, pour l'aspect, à celles de la Capucine ordinaire; cependant, elles sont élégantes, d'un beau rouge feu, et font de l'effet parmi les petites feuilles qui les accompagnent. Leur éperon est long d'un pouce; le calice est urcéolé, à 5 lobes égaux, arrondis, bleuâtre en son bord; les 5 pétales sont très-petits, figurés en coin, et ne dépassent pas le calice. Les filets des étamines n'offrent pas les barbes qu'on trouve dans l'espèce ordinaire.

Cette plante, intéressante par son élégance, paraît devoir se propager difficilement tant qu'elle n'aura pas donné de graines, car son tubercule ne se multiplie pas. On ne sait même pas encore si sa tige est ligneuse ou herbacée; dans tous les cas, on pourrait essayer de la bouturer à l'étouffée sous cloche. Vu le pays natal de la plante, on la tient en serre tempérée près du verre, dans un pot en terre légère.

Senecio venustus. Wild. Du Cap. Tige sous-ligneuse, droite, haute de 2 à 4 pieds, glabre, rameuse dans la partie supérieure et formant facilement une tête arrondie : feuilles lancéolées, dentées, pinnatifides, à découpures, lancéolées linéaires, dentées, glabres; la nervure médiane a quelques petits aiguillons en dessous. Les rameaux se divisent supérieurement en longs pédoncules nus, terminés par des fleurs radiées, larges d'un pouce, à disque jaune et rayons rose tendre dans une variété, rose vif violacé dans une autre.

Cette plante ne paraît encore qu'au Jardin du Roi. Mais sa multiplication facile de graines et de bouture, doit la répandre dans les parterres où elle produira un bel effet tout le printemps. En la taillant à propos on la fera sans doute remonter à l'automne. Je pense que le meilleur moyen de l'obtenir belle est de l'élever en pots la première année, de la rentrer

en orangerie l'hiver, et de la lâcher en pleine terre au printemps suivant.

Verbena pulchella. H. P. Jolie petite plante vivace, s'étendant naturellement sur la terre où elle forme un tapis de verdure émaillé de fleurs bleu d'azur, de la plus grande élégance. On peut aussi la contenir en touffe ; la mettre dans des pots en soutenant ses tiges. Elle est dans toute sa beauté en juin et juillet. Elle ne craint pas la gelée, ne demande presque aucun soin, et se multiplie elle-même avec profusion. Il est étonnant que les fleuristes ne la fassent pas figurer au Marché aux Fleurs. A ce sujet, je leur rappellerai qu'ils ne s'empressent pas toujours assez de se procurer les nouveautés agréables aux amateurs, et que sous ce rapport ils négligent leurs intérêts. Ils obtiendront facilement cette verveine du Jardin du Roi.

Calcéolaire. *Calceolaria*. Lin. Genre de plantes dont on connaît aujourd'hui 68 espèces originaires, presque toutes du Pérou et du Chili, quelques-unes herbacées, la plupart formant des arbustes d'un à deux pieds, très-élégans, couverts presque toute l'année, au moyen d'une taille appropriée, de jolies fleurs globulaires, jaunes, pourpres, violettes, blanches, panachées selon les espèces. Il n'y a que très-peu d'années que l'on commence à en voir quelques-unes dans nos cultures, où elles méritent de tenir la plupart une place distinguée. On en compte maintenant sept dans les jardins de Paris, que nous allons décrire succinctement.

1. *Calceolaria rugosa*. R. et P. Arbuste de deux pieds, à rameaux érigés, effilés : feuilles opposées, lancéolées, rétrécies aux deux bouts, dentées, longues de 2 à 3 pouces, subconnées à la base, nues et rugueuses en dessus, réticulées et munies de petites scutelles concaves, rougeâtres et caduques en dessous : les jeunes rameaux, un peu pubescens, montrent

aussi quelquefois de semblables scutelles. Fleurs terminales, d'un très-beau jaune, formant une panicule dans leur ensemble, portées sur des pédoncules subdivisés en ombelle et en corymbe bis ou trichotome. Chaque fleur a 4 lignes de diamètre, et sa lèvre supérieure est presque une fois plus courte que sa lèvre inférieure. Cette espèce ne se voit encore qu'au Jardin du Roi. C'est la plus belle.

2. *Calceolaria salvifolia*. Feuillé. *C. integrifolia*. Act. Stockh., 1770. Nouv. Herb. de l'Am., 1830. *C. serrata*. Lam.

Il y a six ans que M. Boursault a introduit celle-ci à Paris, où elle est maintenant répandue dans le commerce, sous les noms de *C. rugosa*, *integrifolia* et *salvifolia*. Elle a le même port que la précédente, mais elle se ramifie davantage et devient plus touffue : les feuilles plus larges et plus courtes ont encore plus de scutelles rougeâtres en dessous, ainsi que les jeunes rameaux. Les fleurs ont la même disposition, la même élégance ; mais elles sont moins grosses, et leurs deux lèvres sont presque égales.

L'une et l'autre se cultivent également en pot ; mais, lâchées en pleine terre de bruyère, à mi-ombre, elles deviennent beaucoup plus belles. On les multiplie facilement de couchage et de boutures étouffées. L'hiver on les rentre en serre tempérée, près du jour (1).

3. *Calceolaria arachnoïdea*. *C. lanata*? Humb. Celle-ci, d'une conservation plus difficile que les précédentes, ne doit se cultiver qu'en pot, du moins jusqu'à ce que l'on sache mieux la gouverner. C'est un arbuste couvert de laines blanches sur toutes ses partie,

(1) De tous les noms imposés à cette plante, c'est celui de *Calceolaria salvifolia*, qui est le moins mauvais. Celui de *C. integrifolia*, tolerable quand on n'avait a lui opposer que la *C. pinnata*, est devenu un contre sens, et on a de la peine a deviner ce qui a pu porter M. Loiseleur-Deslongchamps à le ressusciter en 1830, dans le deuxième numéro du *Nouvel Herbier de l'Amateur*.

à feuilles ovales, longues de deux pouces, et dont les fleurs rapprochées en corymbe, au bout des rameaux, sont d'un violet foncé, plus grosses que les précédentes, et ont la lèvre supérieure très-courte. Le plus fort pied de cette espèce se trouve chez M. Loth. Il a fleuri pour la première fois, à Paris, le 14 et 15 juin dernier, pendant l'exposition publique de la Société d'horticulture, et aujourd'hui, 4 juillet, un autre pied est en fleur au Jardin du Roi. Cette espèce craint le grand soleil et une mouillure inconsidérée. Il lui faut une bonne terre de bruyère. On la multiplie de boutures étouffées. En général cette plante est difficile à conserver.

4. *Calceolaria corymbosa*. R. et P. Celle-ci est vivace et produit plusieurs tiges herbacées, grêles, hautes de deux pieds et demi, qui ont besoin de soutien. Les feuilles inférieures sont en cœur ovale, obtuses, crénelées inégalement, blanchâtres en dessous; les supérieures ou caulinaires sont amplexicaules, ovales, aiguës et profondément dentées; les bractées seules sont entières. Les tiges produisent, dans leur parties supérieures, de longs pédoncules axillaires et terminaux, subdivisés en plusieurs dichotomies très-menues, divergentes, un peu velues et visqueuses, terminées chacune par une fleur jaune, dont le calice est assez grand et rabattu, et dont la lèvre supérieure de la corolle est un tiers plus courte que la lèvre inférieure. L'ovaire est un peu velu. A la maturité du fruit, les lobes du calice s'étendent horizontalement. Cette espèce est une des plus rustiques et des plus faciles à cultiver.

5. *Calceolaria scabiosæfolia*. H. P. Je ne parle de cette espèce que pour signaler son existence au Jardin du Roi, car, quoique ses fleurs soient deux ou trois fois plus grosses que les précédentes, que ses tiges soient d'un pourpre obscur, fort grosses, ses feuilles grandes à 3 et 5 lobes, la plante se tient si mal, que je ne pense pas qu'elle soit jamais mise au rang des plantes d'agrément.

6. *Calceolaria plantaginea.* Sm. Plante herbacée, vivace et sans tige. Ses feuilles, étalées en rosette sur la terre, sont nombreuses, ovales-rhomboïdales, atténuées en pétiole à la base, arrondies et profondément dentées au sommet, longues de 3 à 4 pouces, ciliées sur les bords, à grosses nervures palmées en dessous. D'entre ces feuilles s'élèvent plusieurs hampes hautes de 6 à 8 pouces, terminées chacune par 2-6 fleurs jaunes, pédicellées en ombelle, ayant le dessous ponctué de pourpre. Cette espèce est peu délicate. Plantée en pleine terre de bruyère, elle végète vigoureusement, et ses fleurs plus nombreuses se succèdent pendant fort long-temps. Elle est alors fort jolie.

7. *Calceolaria pinnata.* Lin. Celle-ci est annuelle; elle produit peu d'effet, et ne doit trouver place que dans les jardins botaniques.

Mimulus variegatus. H. P. Jolie petite plante vivace, originaire du Chili, qui, semée l'été dernier au Jardin des Plantes, a fleuri dès février cette année, et paraît devoir fleurir pendant au moins six mois. Ses racines sont fibreuses; ses tiges couchées et radicantes à la base, prenant ensuite la direction verticale, et s'élevant à la hauteur de 6 à 12 pouces, sont glabres, cylindriques et sensiblement renflées aux nœuds. Les feuilles sont en cœur arrondi, dentées, glabres, longues et larges de 6 à 10 lignes, les inférieures pétiolées, les supérieures sessiles. Les fleurs, longues d'un pouce, à tube infundibuliforme, bilabiées, sont axillaires, solitaires et portées sur des pédoncules plus longs que les feuilles; elles ont le calice à cinq angles aigus; le tube de la corolle blanc, ponctué de pourpre en dehors et en dedans; le palais jaune et velu; les trois lobes de la lèvre inférieure et les deux de la lèvre supérieure, larges, ovales, arrondis et pourpres.

Ces fleurs, très-agréables, se succèdent pendant une grande partie de l'année. La plante paraît propre à former des bordures et des touffes isolées : sa multiplication est facile et prompte par la division de son

pied par boutures, et par graines qu'elle donne abondamment. Elle sera bientôt dans le commerce, et résistera probablement en pleine terre, sous le climat de Paris.

Mimulus moschatus. Hortul. Celle-ci paraît annuelle, sa tige est couchée, rameuse, cylindrique, très-velue, longue de 6 à 8 pouces. Ses feuilles sont en cœur oblong, pétiolées, légèrement dentées, un peu velues, longues de 12 à 18 lignes. Les fleurs sont axillaires, solitaires, jaunes, plus petites que les précédentes, et portées sur des pédoncules plus courts que les feuilles. Le mérite de cette petite plante est de répandre une odeur de musc agréable. On la voit au Jardin des Plantes et à l'Institut royal horticole de Fromont, où elle produit des graines. Quelques pieds en pots et placés de distance en distance dans une serre produisent un bon effet.

Viola pedata. Lin. On voit maintenant dans le commerce cette petite plante de l'Amérique septentrionale, dont la culture n'est pas plus difficile que celle de la violette ordinaire : elle forme une touffe de feuilles longuement pétiolées, composées de 9 folioles lancéolées, dont l'intermédiaire est plus large et bidentée. Les fleurs ont la forme d'une pensée large d'un pouce : les trois pétales supérieures sont bleu lapis, et les deux inférieurs violet foncé. Les 5 étamines, larges et jaunes, entourant le style, forment un cône jaune au milieu de la fleur. On l'appelle dans le commerce *viola pedata maculata*, je ne sais trop pourquoi, car elle n'est pas maculée. Chez M. Cels.

Gnaphalium grandiflorum. Lin. Du Cap. Très-belle plante frutescente, blanche sur toutes ses parties comme de l'argent, introduite depuis peu dans l'établissement de M. Cels : elle s'élève à la hauteur de 2 pieds et plus, et se divise en plusieurs rameaux étalés : ses feuilles inférieures sont elliptiques, les supérieures ovales, sessiles, semi-amplexicaules, lon-

gues de 1 à 2 pouces, tomenteuses très-blanches, et marquées de trois nervures saillantes en dessous, soyeuses et moins blanches en dessus, toutes terminées par une pointe calleuse, verte et nue. Les rameaux se couronnent d'un large corymbe de fleurs nombreuses, larges de près d'un pouce, dont l'*anthodium* ou le calice commun est composé d'un grand nombre d'écailles scarieuses, lancéolées, obtuses, blanches, contenant dans leur centre beaucoup de fleurons dorés formant un large disque, dont la couleur tranche admirablement sur le blanc pur de l'*anthodium*.

Cette belle plante fleurit depuis mars jusque bien avant dans l'été. Elle demande une terre légère et la serre tempérée l'hiver. M. Cels peut en fournir aujourd'hui aux amateurs.

Metrosideros squarrosa. Sm. De la Nouvelle-Hollande. Charmant petit arbuste, très-élégant qui fleurit à la hauteur de 7 à 8 pouces, et ne s'élève guère qu'à 2 ou 3 pieds : il est droit, effilé, peu rameux, à rameaux rougeâtres et velus : ses feuilles sont nombreuses, éparses, très-rapprochées, longues de 4 lignes, étalées et réfléchies, de forme ovale lancéolée, terminées la plupart par une pointe blanche et scarieuse, munies de poils doux sur les bords et sur les deux surfaces. Si on les place entre l'œil et la lumière, on voit qu'elles sont ponctuées comme celles de la famille

Les fleurs sont latérales, c'est-à-dire réunies en verticilles vers l'extrémité des jeunes rameaux, où elles forment de petits pompons ovales d'un violet clair, sur lesquels se détachent des anthères dorées. On remarque que les cinq phalanges d'étamines sont sessiles sur le calice, et non portées sur un onglet plus ou moins long, comme dans la plupart des autres espèces.

On voit cette intéressante plante chez M. Cels, qui la cultive en terre de bruyère dans de petits pots, et la rentre en serre tempérée l'hiver. Sa multiplication

par boutures sous cloche est facile. Elle fleurit tout le printemps.

Selago dentata. Poir. Du cap. Plante ligneuse à la base, et se divisant en plusieurs tiges simples, hautes de 12 à 15 pouces, vertes, striées, garnies de feuilles éparses, linéaires, longues d'un pouce, munies de quelques dents aiguës dans la partie supérieure : ces feuilles offrent cela de particulier, qu'elles ont un sillon creux en dessous comme en dessus. Les fleurs sont nombreuses, disposées en épis rapprochés au sommet des tiges, où elles forment un corymbe agréable, de couleur lilas clair. Je remarquerai que le calice de cette espèce a cinq divisions subulées, trois supérieures plus courtes, et deux inférieures plus longues, quoique les auteurs n'en indiquent que quatre pour le genre Selago; que ce calice est adhérent à la bractée qui l'accompagne, puisqu'on ne peut arracher celle-ci sans qu'elle n'entraîne le calice avec elle. Cette petite plante est très-élégante, et mérite d'être recherchée par les amateurs; elle fleurit depuis mars jusqu'en mai, chez M. Cels, qui la tient avec les plantes de serre tempérée.

Canna pedunculata. Rosc. *C. Chinensis.* Willd. La patrie de cette plante n'est pas connue, quoique Willdenow semble la croire originaire de la Chine. Elle a été introduite en Angleterre, en 1820, et elle n'a paru au Jardin des Plantes de Paris qu'en 1830. Sa tige s'élève à la hauteur de 4 pieds: ses feuilles sont étroites, relativement à la largeur de celles des autres espèces, vertes et non glauques. Ses fleurs sont d'un jaune d'ocre foncé, planes, de moyenne grandeur, à lobes étroits, portées sur des pédoncules glabres, longs de près d'un pouce, caractère remarquable. On la voyait en fleurs en juin dernier, au Jardin des Plantes. Elle mérite d'entrer dans le commerce et de prendre place auprès de ses congénères les plus distinguées.

Lubinia atropurpurea. Link. Du cap. Plante vivace herbacée, produisant plusieurs tiges diffuses, longues de 1 à 2 pieds, glabres, ayant les feuilles inférieures subternées, spatulées, longues de 2-3 pouces, les supérieures alternes lancéolées, aiguës, toutes glabres et ponctuées en dessous, quoique Sprengel dise le contraire.

La floraison est terminale quoiqu'elle paraisse latérale, parce que de jeunes rameaux latéraux la dépassent bientôt; c'est une grappe droite, ovale, de fleurs d'un pourpre violacé, pédonculées, dont le calice est presque noir, rugueux, à 5 divisions lancéolées, aiguës, et dont la corolle, longue de 4-5 lignes, est profondément divisée en 5 lobes oblongs froncés en dehors; les 5 étamines, une fois plus longues que la corolle, droites et convergentes, pourpres comme le reste de la fleur, entourent un style plus court qu'elles.

Cette plante est une de celles que l'on doit lâcher en pleine terre pendant l'été, afin qu'elles développent toute leur beauté, tandis qu'on en prépare de jeunes individus que l'on rentrera en serre pour y passer l'hiver, et que l'on lâchera à leur tour en pleine terre au printemps suivant. Nous avons déjà attiré l'attention des amateurs sur cette manière de traiter les plantes étrangères qui se multiplient facilement, soit de graines, soit de boutures ou par la division de leur pied. Cultivées en pot, la plupart ne peuvent développer que le quart de leur beauté, tandis que lâchées en pleine terre et à une exposition convenable on jouit de tout leur mérite.

Le *Lubinia atropurpurea* était en fleurs au Jardin des Plantes, en juin dernier. M. Neumann a remarqué qu'il aimait une terre fort humide et une exposition chaude.

Callistachis ovata. B. M. Cette belle plante, de la Nouvelle-Hollande, était en fleurs dans le courant de juin dernier au Jardin des Plantes de Paris. Les horticulteurs qui tiennent collection de plantes aimables pour les offrir aux amateurs, doivent s'em-

presser de l'obtenir et de la multiplier. C'est un arbrisseau de 2 à 4 pieds, d'un beau port, droit, peu rameux, ayant les feuilles quaternées, cunéiformes, longues de 18 à 20 lignes, coriaces, érigées et rapprochées; les rameaux sont aussi quaternés et se terminent chacun par un gros épi dense, ovale, de fleurs jaune foncé et très-belles.

Dire que cette plante est de la Nouvelle-Hollande, c'est assez indiquer sa culture.

Salpiglossis atropurpurea Hortul. *S. sinuata*. R. et P. Le nom de ce genre, institué par Ruiz et Pavan, dans la Flore du Pérou, indique que le style de ses fleurs est figuré en languette tubuleuse. L'espèce qui nous occupe a fleuri pour la première fois en France, au Jardin des Plantes, en 1830, de graines envoyées du Chili. C'est une plante herbacée qui paraît bisannuelle, et d'une culture assez délicate, mais qui dédommage bien des soins qu'on lui donne par la beauté de ses fleurs. Elle produit une ou plusieurs tiges hautes de 15 à 18 pouces, droites, peu rameuses, pubescentes, munies de feuilles, alternes, également pubescentes, dont les inférieures sont oblongues, rétrécies aux deux bouts, longues de 2 pouces, munies de 2 ou 3 grandes dents sur chaque côté, et dont les supérieures sont entières, lancéolées et linéaires. La tige se divise dans la partie supérieure en plusieurs rameaux, terminés chacun par une grande fleur infundibuliforme, presque régulière, d'un violet pourpre noir, longue et large de 15 à 18 lignes, ayant l'intérieur du tube veiné et strié de jaune brillant. Quatre étamines fertiles, une cinquième stérile et la structure du fruit, placent cette plante entre le *Chelones* et les *Bignonia*. La grandeur de ses fleurs et leur couleur peu fréquente en font une véritable plante d'ornement. On doit la semer sur couche en terre légère, la repiquer en pot, lui faire passer l'hiver en serre tempérée près du jour; au printemps suivant la rempoter et la placer à mi-ombre ou la planter en bonne terre de bruyère, également à mi-ombre, où elle développera ses belles fleurs en juin et juillet. Elle produit des graines à Paris.

Capucine mordorée. Jusqu'à présent nous n'avions que des capucines jaunes. Cette année, M Vibert à Saint-Denis, et M. Sageret à Paris, en ont trouvé une à fleurs mordorées dans des semis de graines qui leur avaient été données pour des graines de capucine ordinaire. Nous avons vu cette nouveauté chez l'un et l'autre de ces cultivateurs. Elle est fort curieuse et très-belle. Si elle conserve son caractère par la voie du semis, elle ne tardera pas à être recherchée des amateurs. Cependant on ne doit pas se fier entièrement à sa reproduction identique par ce moyen : la prudence demande qu'on en fasse des boutures à l'automne pour les conserver en serre chaude pendant l'hiver, et les confier ensuite à la pleine terre au printemps suivant. Si elle se reproduit de graines, on devra d'une part en planter en mélange avec la capucine jaune, pour obtenir de l'effet par le mélange des couleurs, mais il faudra en même temps en planter un ou deux pieds à part, éloignés de la capucine jaune, pour éviter la fécondation croisée, et prévenir la dégénérescence qui en résulterait immanquablement.

Œillet. Quand le goût de la culture des plantes étrangères a eu pris un certain développement en France, on a vu celui de la culture des fleurs proprement dites se resserrer peu à peu et se concentrer chez un petit nombre d'amateurs, qui font aujourd'hui, en quelque sorte, une classe à part en horticulture ; de façon que si maintenant on veut voir des parcs de Tulipes, de Jacinthes, un gradin d'Œillets, d'Oreilles-d'ours, il faut s'informer s'il en existe encore, s'il se trouve encore un amateur antiquaire qui n'ait pas sacrifié à la mode, qui n'ait pas converti son parterre en prairie, et son potager en jardin chinois. Heureusement que les Sociétés d'horticulture qui se forment sur différens points de la France sont en même temps des points d'où partent des rayons lumineux qui éclairent la science, et des points de centre où viennent se déposer les connaissances et les goûts de chacun. Ce n'est que dans les Sociétés d'horticulture que l'on peut apprendre qu'il existe encore trois amateurs qui cultivent les Œillets de choix avec prédi-

lection, et chez lesquels on peut admirer les véritables beautés de ce genre intéressant. En effet, ceux qui ne connaissent que les Œillets communs ne se font pas d'idée de la supériorité des Œillets de choix sortis des Œillets flamands; ils ne se doutent pas que la culture, la multiplication et la conservation de ceux-ci offrent beaucoup plus de difficultés que dans les autres, mais qu'on en est bien dédommagé par le rare mérite de leurs fleurs.

Les trois amateurs des environs de Paris chez lesquels on est sûr de trouver des Œillets flamands de la plus grande beauté sont MM. Friès-Morel, rue des Acacias, aux Ternes; Desaubry, propriétaire à Groslay, et Simon Dubos, fleuriste à Pierrefitte. Le premier de ces messieurs a offert cette année aux yeux des connaisseurs une quinzaine de variétés qu'il regarde comme supérieures à toutes les autres, quoique déjà fort belles, et qui en effet ont excité l'admiration des personnes qui les ont vues.

Œillet Jamain, Hortul. Voilà la troisième année que M. Jamain cultive, multiplie et vend cet œillet remarquable par sa belle et vigoureuse végétation, par la couleur rose de ses fleurs pleines, grandes, très-odorantes, dont les pétales frangés avec élégance lui donnent un mérite de plus, loin de lui attirer le dédain attaché aux œillets dont les pétales sont simplement dentés.

M. Jamain n'est pas le père de ce bel œillet, qui par la grosseur de son bois, l'ampleur et la couleur glauque de ses feuilles se rapproche beaucoup de l'*œillet de bois*; mais il a le mérite de l'avoir tiré du fond d'un département éloigné, de l'avoir fait connaître aux curieux, aux amateurs de belles fleurs de la capitale et des environs.

Jusqu'ici cet œillet n'avait pas reçu de nom; mais comme il mérite d'être distingué de la foule des autres variétés, et qu'il offre des caractères remarquables dans son port plus élevé, dans la couleur rose vif de sa fleur, couleur qui ne se trouve dans aucun autre œillet, nous proposons de l'appeler *œillet Jamain*,

afin que les amateurs qui voudraient se le procurer puissent le désigner d'une manière précise, soit en s'adressant à M. Jamain lui-même, rue Saint-Marcel, n°. 8, soit à tout autre cultivateur; ils n'auront qu'à se féliciter de cette nouvelle acquisition. Sa culture et sa multiplication n'offrent aucune difficulté. Il remonte facilement à l'automne, et se rapproche encore sous ce rapport de l'œillet de bois.

Planera crenata, ou *Zelkoua*. M. Michaux vient de publier un mémoire sur cet arbre, qui n'est plus nouveau dans nos cultures, mais qui n'est pas assez multiplié ni assez apprécié; son bois est de beaucoup supérieur à celui de l'orme sur lequel on le greffe très-facilement. Il croît naturellement vers la mer Caspienne et la mer Noire, où il porte le nom de Zelkoua.

M. Michaux a comparé le bois du zelkoua avec tous nos bois indigènes, et aucun ne l'égale en force, en dureté, en finesse de grain et en couleur agréable. Jusqu'à présent on ne l'a multiplié que de greffes et de marcottes, parce que ses fleurs étant dioïques ou polygames, on n'en obtient pas ordinairement de graines parfaites. Le Jardin du Roi possède le plus beau pied qui existe actuellement en France; il a été planté en 1780 de drageon de quatre ans.

Nouvelles variétés d'aulne.

M. Madiot, directeur de la pépinière départementale de Lyon, nous adresse les descriptions de trois espèces ou variétés d'aulne qu'il a obtenues de semis, et qu'il a nommées *alnus tiliaceus*, *A. oxiacanthoïdes*, et *A. pubescens*. Ces descriptions trop longues ne permettent pas de saisir les caractères distinctifs des nouvelles variétés qui en sont l'objet, d'une manière assez satisfaisante pour que nous puissions engager les amateurs à se les procurer. Nous aurions beaucoup mieux aimé que M. Madiot nous eût adressé quelques jeunes pieds de ces aulnes, afin de

nous mettre à même de juger de leur mérite avant d'en parler. Nous ne doutons pas qu'elles ne diffèrent de l'aulne commun, mais cela ne nous suffit pas pour en conseiller la culture. Il en est de même pour une nouvelle ronce, que M. Madiot nomme *rubus quinquefolius*, et dont la longue description convient aussi bien à la ronce commune qu'à une autre.

Tout en rendant justice au zèle de notre laborieux confrère, nous lui rappelons que le moyen le plus sûr de faire connaître une nouveauté, c'est d'en adresser des échantillons aux établissemens publics.

Pinus australis Cet arbre encore très-rare, et connu particulièrement sous le nom de *pinus palustris* dans nos établissemens, a fait l'objet d'un mémoire intéressant, lu par M. Michaux à la Société d'agriculture de Paris, et publié dans les Annales de l'Romont. L'objet du Mémoire de M. Michaux est de rappeler que cet arbre ne croît pas dans les marais, mais bien dans les terrains sablonneux et secs de la Virginie, des deux Florides, et de la Géorgie; que sa hauteur est considérable, que c'est le pin dont le bois est le plus estimé et le plus employé aux Etats-Unis dans toutes sortes de constructions, et que c'est de lui seul qu'on tire le goudron employé dans la marine.

Jusqu'à présent cet arbre a paru craindre nos hivers, et on a l'habitude de l'en garantir par des couvertures ou en le tenant en orangerie; il a de plus toujours été d'une croissance extrêmement lente; tout son mérite paraissait consister dans la longueur extraordinaire de ses feuilles : mais M. Michaux croit qu'il n'est pas aussi sensible au froid qu'on l'imagine, et il conseille de le cultiver en grand dans les parties de la France où le pin maritime prospère, et mieux encore dans nos départemens méridionaux.

M. Soulange-Bodin en a fait venir une grande quantité de graines, qu'il offre de partager à des conditions modérées, et dont bientôt il obtiendra de jeunes individus assez nombreux pour tenter l'acclimatation de cette espèce sur une grande étendue de terrain.

MÉLANGES.

PREMIÈRE *exposition publique des produits de l'horticulture, concours et distribution de prix en séance générale de la Société d'horticulture de Paris, le 15 juin* 1831.

La Société d'horticulture de Paris vient enfin de commencer à mettre en exécution l'engagement qu'elle avait contracté en se constituant, de provoquer des expositions publiques des produits de l'horticulture, et de décerner des prix à ceux des exposans qui se distingueraient par la beauté, la rareté, la belle culture, et l'utilité de leurs plantes.

C'est la première solennité de ce genre que l'on ait encore vue dans la capitale. Celle-là, du moins, a obtenu l'approbation du public et du pouvoir en même temps. Son but d'utilité général est incontestable : c'est celui de perfectionner la culture, et d'enrichir la France de végétaux utiles et agréables. On y a vu la simple violette disputer le prix aux plus rares végétaux des quatre parties du monde. Tous charmaient la vue et l'odorat par leur grâce, leur fraîcheur, par les vives couleurs et le parfum de leurs fleurs.

Pendant les journées des 12, 13, 14 et 15 juin, qu'a duré l'exposition, un nombre prodigieux de personnes les plus distinguées s'est porté à l'orangerie des Tuileries (lieu de l'exposition) pour jouir de ce nouveau spectacle, les uns par l'intérêt qu'elles portent à tout ce qui est beau et utile, les autres pour éprouver les délicieuses sensations des sens et de l'imagination. Des tributs d'éloges furent payés aux concurrens pour la belle culture et le choix de leurs plantes. Un grand nombre d'amateurs, les dames surtout, se firent inscrire pour l'acquisition des plantes de leur choix ; et les exposans qui avaient spéculé sur la vente, ont eu lieu de se féliciter d'avoir répondu à l'appel de la Société.

Le 15 à trois heures de l'après-midi la séance générale de la Société a été ouverte sous la présidence de M. le vicomte Héricart de Thury, qui a prononcé

un discours sur l'utilité des jardins et sur les devoirs des Sociétés d'horticulture. M. le secrétaire a ensuite pris la parole pour résumer les travaux de la Société d'horticulture de Paris. Sont venus ensuite les rapports des commissions chargées d'examiner les droits des concurrens à l'obtention des prix. Onze de ces prix ont été décernés : le premier, de la valeur de 4,000 fr. a été remporté par M. Godefroy, agronome distingué à Villeneuve-sur-Seine, pour sa belle culture du maïs. S. M. Louis-Philippe avait aussi concouru pour la culture du maïs, étant alors duc d'Orléans ; elle a été suppliée de vouloir bien agréer une médaille d'or de la Société, comme un hommage de sa profonde gratitude. M. Alfred Bosquillon, jeune agronome qui donne les plus grandes espérances, a obtenu la seconde médaille pour la même culture.

Mademoiselle Karcher, de Nantes, a reçu un prix particulier, pour avoir enrichi le jardinage d'un moyen certain de sauver les fruits piqués de vers. Ce moyen, maintenant familier dans les jardins, consiste à extraire le ver quand le fruit n'est encore que de la grosseur d'une noisette, en lui faisant un trou avec la pointe d'un canif, et à en faire sortir l'insecte. La plaie se remplit et se cicatrise au point qu'on a de la peine à en retrouver la place quand le fruit est mûr.

Trois médailles ont été accordées ; 1°. à M. Fion, pour les progrès que son exemple fait faire à l'horticulture ; 2°. à M. d'Albret, pour la taille des arbres fruitiers et le bon ouvrage qu'il a publié sur cette matière ; 3°. à M. Morel, jardinier de maison, pour son intelligence, sa probité et son attachement à ses maîtres.

Le huitième prix consistant en une médaille d'or de la valeur de 300 fr., a été décerné à M. Loth, jardinier-fleuriste-orangiste, pour avoir exposé les plantes les plus nouvellement introduites en France.

Le neuvième a été remporté par M. Fion, jardinier-fleuriste-orangiste, pour sa belle culture, et le nombre de ses orangers.

Le dixième a été décerné à M. Ragonot-Fion, jardinier-fleuriste-orangiste, pour un nouveau laurier rose panaché obtenu de graines par une fécondation croisée.

Le onzième enfin a été mérité par M. Jamain, jardinier-fleuriste-orangiste, pour avoir exposé de forts orangers d'une grande beauté et d'une culture parfaite.

Après la séance, à laquelle assistaient plus de 2,000 personnes, il a encore été acheté un grand nombre de plantes. Les jardiniers exposans ont reconnu qu'une exposition publique est une bonne chose, qu'elle les met en relation avec des personnes auxquelles ils peuvent faire des fournitures plus ou moins considérables, et qu'elle est un moyen d'étendre leur commerce et d'augmenter leur réputation.

La Société d'horticulture de Paris a fait tirer à part le programme de cette exposition publique, de sa séance générale, tous les discours qui ont été prononcés, et elle en a fait déposer des exemplaires chez Audot, libraire-éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, n°. 8, pour être distribués *gratis*.

Exposition *des produits de l'horticulture, séance publique, distribution de prix et fête florale de la Société Nantaise d'horticulture.*

Cette société compte quatre années d'existence, et elle marche à grands pas dans le but utile de son institution. Elle a trouvé, dans le département dont Nantes est le centre, un grand nombre de praticiens et d'amateurs éclairés qui ont répondu à son appel, qui sentent le bien qu'elle s'est proposé de faire, et qui l'aident de tous leurs moyens dans sa louable entreprise.

Les 22 et 23 mai 1831, elle a fait une exposition de fleurs à laquelle ont contribué tous les jardiniers notables et les amateurs de Nantes et des environs. Plus de six mille personnes des plus distinguées auxquelles on avait donné des billets d'entrée, ont été successivement admirer les belles plantes qui la composaient. S. M. la reine des Français, protectrice de la Société Nantaise d'horticulture, l'a dotée de prix annuels pour être distribués aux jardiniers. Cinq prix ont été décernés au nom de la reine, dans la séance publique et solennelle du 23 mai, d'après le jugement d'un jury éclairé et respectable; plus un sixième prix con-

sistant en une brouette perfectionnée, que la Societe avait fait confectionner à Londres, pour servir de modèle.

Les discours prononcés par M. le président et M. le secrétaire de la Société sont pleins de candeur, de confiance, et font assez connaître que les mots *bien public* ont de l'*écho* à Nantes. La Société a fait imprimer le compte rendu de cette séance, et elle y a joint la figure d'un nouveau Camellia, gagné par M. Hector de Nantes. Cette brochure in-8°. se distribue *gratis* à Paris chez Audot, éditeur du *Bon Jardinier*, rue du Paon, n°. 8.

Extrait *d'un rapport fait à la Société d'Horticulture, par M.* Payen, *sur un procédé indiqué comme propre à détruire les mauvaises herbes dans les cours et dans les allées des jardins.*

Ce procédé, annoncé par plusieurs journaux d'après des renseignemens inexacts, consistait à arroser les endroits que l'on voulait purger de mauvaises herbes et s'opposer à leur retour, avec une eau dans laquelle on aurait fait dissoudre de la chaux et de la fleur de soufre; et on citait à son appui une prétendue expérience faite par M. Darcet, dans les cours de la Monnaie à Paris. M. Payen rappelle d'abord que le soufre ne pouvait jouer aucun rôle dans cette opération, puisqu'il ne se dissout pas, du moins à l'eau froide, et que l'eau de chaux n'a qu'une puissance très-limitée pour détruire les herbes: ensuite M. Payen est remonté à la source, et il a appris de M. Darcet lui-même que le moyen qu'il avait employé, pour empêcher les herbes de croître dans les cours de la Monnaie, était d'avoir répandu une couche épaisse de 6 pouces de soude brute sur le terrain, ce qui avait produit un sol factice impropre à la végétation, et d'avoir fait poser les pavés par-dessus. Ainsi donc, quand on voudra empêcher les herbes de croître dans les allées d'un jardin, il faudra en enlever 5 ou 6 pouces de terre, les remplacer par une couche de soude brute, pulvérisée et battue, et répandre du sable aride par-dessus.

Extrait *d'une lettre du père* Imbert, *missionnaire apostolique, sur les puits d'eau salée et de feu en Chine.* (Septembre 1826.)

Depuis qu'on s'occupe beaucoup de multiplier les puits forés ou artésiens en France, on se rappelle aussi davantage qu'il en existe une prodigieuse quantité en Chine, extrêmement anciens, et d'une profondeur infiniment plus grande que les nôtres. Ce n'est pas pour faire jaillir l'eau à la surface de la terre que les Chinois creusent ces puits; il paraît même qu'ils n'en ont aucun où l'eau remonte ainsi, mais c'est pour en tirer une eau salée que l'on fait ensuite évaporer afin d'en extraire le sel. Pour tirer cette eau, les Chinois descendent dans le puits un tube de bambou attaché à une corde et muni d'une soupape au bout inférieur : en le faisant frapper plusieurs fois sur l'eau, la soupape s'ouvre chaque fois, l'eau monte dedans, et on le retire lorsqu'il est plein. Il arrive presque toujours que ces puits dégagent un gaz inflammable plus ou moins abondant, que l'on peut allumer avec une bougie, après l'avoir conduit où l'on veut dans des tuyaux de bambou, comme nous conduisons dans des tuyaux de plomb celui dont nous nous éclairons maintenant dans les grandes villes. Non-seulement il y a en Chine de ces puits dont l'origine se perd dans l'antiquité la plus reculée, mais on y en établit encore tous les jours, et ils sont si nombreux que la province de Ou-Toug-Kiao en compte, dit le père Imbert, quelques dixaines de mille sur un espace de 10 lieues de long sur quatre ou cinq lieues de large. La plupart de ces puits ont de 1800 à 2000 pieds de profondeur; il faut environ 3 ans pour en creuser un, et il coûte mille et quelques cents taëls (le taël vaut environ sept francs cinquante centimes). Le procédé que les Chinois emploient est plus simple et probablement moins parfait et moins expéditif que le nôtre, mais il est peut-être le seul par lequel on puisse arriver à une aussi grande profondeur. Selon le père Imbert ils n'emploieraient qu'un seul mouton à tête d'acier, du poids de trois à quatre cents livres, crénelé en couronne et concave à son bout inférieur; mais le père

missionnaire ne parle pas de la forme particulière que doit avoir ce mouton pour enlever ensuite les matières brisées du puits. C'était pourtant le point capital. M. Jobard, mécanicien à Bruxelles, croit l'avoir devinée ; du moins il est parvenu à forer un puits avec un seul mouton suspendu à une corde, à la manière chinoise. Bientôt il va se servir du même procédé pour creuser un puits de 3000 pieds de profondeur, chez M. Aguado, à Petit-Bourg, dans le bassin de la Seine, près Paris.

Il paraît que le sous-sol de la Chine contient, à environ 1000 pieds de profondeur, une immense quantité d'huile bitumineuse, qui a la propriété de brûler dans l'eau. Lorsqu'en creusant un puits on a atteint cette profondeur, on peut en retirer quatre à cinq cents livres d'huile par jour. Un bateau fait-il naufrage? on trempe un caillou dans cette huile, on l'enflamme et on le jete dans l'eau ; alors un plongeur, et plus souvent un voleur va chercher ce qu'il y a de plus précieux dans le bateau : cette lampe sous-aqueuse l'éclaire parfaitement, dit le père Imbert.

Il y a des particuliers riches qui ont chacun cent puits d'eau salée en propriété ; mais ces fortunes colossales sont bientôt di-sipées. Le père amasse ; les enfans dépensent tout au jeu et en débauches. C'est comme chez nous.

Les grands puits de feu sont dans la province de Tse-Lieou-Tsing, à environ quarante lieues de celle où sont ceux à eau salée. Il est probable que ces puits de feu ont été forés aussi dans la vue d'en obtenir de l'eau salée, mais qu'il s'en est dégagé une si grande quantité de gaz inflammable qu'on a renoncé à en tirer de l'eau. Le père Imbert ne dit pas si ce gaz sort des puits tout enflammé, s'il ne s'allume que par le contact de l'air atmosphérique, ou si enfin on l'a allumé en sortant des puits comme nous allumons nos becs d'éclairage. Quoi qu'il en soit ce feu est considérable, continu ; c'est un agent puissant que nous utiliserions, à faire mouvoir des machines et à faire de grandes opérations chimiques s'il était chez nous. Il paraît que les Chinois ne s'en servent guère que pour faire évaporer l'eau salée de leurs puits, et en con-

créter le sel. Il n'est pas probable que le puits que M. Jobard va forer jusqu'à 3000 pieds de profondeur dans le bassin de la Seine donne des résultats semblables à ceux de la Chine, mais ils seront toujours nécessairement très-curieux et très-instructifs pour les géologues.

Communication faite à l'académie par M. Jobard de Bruxelles, dans la séance du lundi 20 juin.

Encouragé par votre savant confrère M. le baron de Humboldt, je devance l'instant que j'avais fixé pour vous soumettre les expériences qu'il a bien voulu juger dignes d'occuper un instant l'attention de l'académie. Il s'agit d'un moyen nouveau d'opérer des sondages à des profondeurs doubles et triples de celles que l'on peut atteindre par les procédés ordinaires. C'est au peuple patient de la Chine que nous devons le germe de cette découverte.

Ayant appris qu'il existait dans une contrée de ce pays des puits creusés à 3,000 pieds dans le roc, et seulement dans le roc, à l'aide d'instrumens manœuvrés par des cordes, je conçus la possibilité de composer des machines susceptibles de travailler dans toute espèce de terrain. Je ne me laissai point arrêter par les pronostics fâcheux des ingénieurs que je consultai, ni par le jugement peu favorable de M. le vicomte Héricart de Thury, sur les moyens employés par les Chinois.

Malgré tout cela, messieurs, malgré des occupations nombreuses et d'une nature toute différente, j'ai persisté, et j'ai la satisfaction aujourd'hui d'annoncer les heureux résultats que j'ai obtenus.

Un puits a été creusé en Belgique, à une demi-lieue de Marienbourg, dans les domaines de M. Hannonet-Gendarme, dont le fond se compose d'une roche inclinée de phyllade, entremêlée de larges silex argileux, qui émoussent rapidement les pics les mieux trempés; cependant nos instrumens, mis en jeu par une percussion rapide, s'enfoncèrent promptement dans ce sol résistant, et, malgré l'imperfection de nos premiers outils, malgré l'impéritie de nos premiers ouvriers, malgré une foule d'obstacles de toute espèce

nous atteignîmes bien plus rapidement qu'avec les moyens ordinaires une profondeur de 75 pieds; la comparaison était facile, puisqu'un sondeur artésien opérait non loin de nous dans le même terrain.

Une crainte me poursuivait, c'était de ne pouvoir retirer la sonde en cas de rupture de la corde. Cet accident nous arriva à 40 pieds; un éboulement de 10 pieds avait eu lieu pour les efforts des ouvriers, qui cherchaient à réparer leur défaut d'attention.

Dix-huit heures me suffirent pour enlever l'éboulement, découvrir l'instrument, le saisir à l'aide d'une pince à chaperon et le ramener au jour.

Lorsque notre puits fut rempli d'eau jusqu'au niveau du sol, je fis cesser les travaux, autant pour les soustraire aux curieux indiscrets qui arrivaient de tous les pays, que parce que mon but était atteint.

De nombreuses demandes me furent alors faites de Belgique et de beaucoup d'autres pays.

D'importants perfectionnements ont encore été apportés à nos moyens, et je ne doute pas que l'on ne parvienne bientôt à explorer partout l'intérieur du sol comme on a exploré sa surface, et que des sources nombreuses de richesses minérales ne soient ouvertes à l'homme par ce procédé si simple et si peu coûteux, puisqu'il n'emploie que la force d'un cheval et celle d'un homme.

Je crois pouvoir annoncer à l'Académie qu'une expérience en grand va être faite dans le bassin de la Seine, et que le banc de craie sera probablement traversé. Alors je m'empresserai de lui communiquer les résultats et de lui faire connaître les instruments.

Il suffit d'un instant de réflexion pour se convaincre de l'importance de cette découverte et des résultats que l'on pourra en obtenir pour la recherche des bancs houillers, des roches de sel, des sources de pétrole et des minerais de toute espèce dont l'enveloppe de la terre paraît si abondamment pourvue, et qu'elle est prête à livrer aux investigateurs courageux qui les lui demanderont la sonde à la main.

PARIS — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N° 4, PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE,

OCTOBRE 1831.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Mémoire tendant à faire admettre au nombre des vérités démontrées la théorie de Labire, sur l'origine et la direction des fibres ligneuses dans les végétaux; lu à l'Académie royale des sciences, le 22 août 1831, par M. Poiteau.

Cependant elle tourne.

Galilée en *prison*.

Malpighi, Grew, et surtout Duhamel, ont démontré que l'augmentation en diamètre des arbres dicotylédones a lieu au moyen de nouvelles couches ligneuses qui s'appliquent successivement sur les anciennes couches, et l'expérience d'un siècle a converti leur démonstration en une vérité devenue aujourd'hui triviale; mais ces auteurs n'ont pas dit si les couches ligneuses se produisent du bas en haut ou du haut en bas.

On conçoit bien que Malpighi et Grew ne se soient pas occupés de cette question, puisque la physiologie végétale n'existait pas encore à leur époque; mais on peut s'étonner que Duhamel ne l'ait pas traitée, lui, que nous considérons à juste titre comme le père de cette science en France. Cependant, on s'explique le silence de Duhamel à cet égard, en admettant qu'il n'a pas eu connaissance de sept ou huit lignes de Labire, imprimées en 1708 dans les mémoires de l'Académie royale des sciences, ou cet académicien dit po-

sitivement : que les couches ligneuses qui font grossir les arbres se dirigent du haut en bas, qu'elles émanent des bourgeons, qu'elles en sont les racines, et qu'elles tendent à aller s'enfoncer en terre comme les autres racines.

Ces lignes ont passé inaperçues, parce qu'il n'y avait pas d'autres physiologistes que Lahire en 1708, et depuis on n'y a fait que peu ou point d'attention.

Il y a environ vingt ans, M. Dupetit-Thouars, que l'Académie vient de perdre, a lu dans cette enceinte un mémoire qui reproduisait absolument la théorie de Lahire, et quoique M. Dupetit-Thouars fût extrêmement érudit, sa bonne foi, bien connue, ne permet pas de croire qu'il eût eu connaissance de l'écrit de Lahire. Dès lors M. Dupetit-Thouars a passé et passe encore pour le premier auteur de cette théorie, que la mémoire de Lahire revendique, et que la justice veut qu'on lui restitue, quoique le nom de cet ancien académicien n'ait pas besoin de cela pour passer à la postérité.

M. Dupetit-Thouars n'a pas été heureux en présentant cette théorie ; il n'a trouvé que des adversaires et des incrédules. Je pense que c'est parce qu'il s'est plus occupé d'en donner l'explication par une cause physique que de la prouver par des faits. Quoi qu'il en soit, c'est comme défenseur et promoteur de cette même théorie, qu'il convient d'appeler désormais théorie de Lahire, que j'ai l'honneur de me présenter aujourd'hui à l'Académie ; c'est dans l'espérance de pouvoir vous démontrer, Messieurs, que la théorie de Lahire doit être mise au nombre des vérités incontestables. Si je suis assez heureux pour vous le prouver, c'est à ma pratique que je devrai cet avantage, parce que la pratique donne lieu de voir bien des faits qu'on ne voit jamais dans le cabinet.

Dans la démonstration que je vais faire sur la table noire sous les yeux de l'Académie, je ne me servirai que de faits connus ou faciles à vérifier en anatomie et en physiologie végétale, et ne m'écarterai de l'opinion commune qu'en ce que je tirerai de ces faits des

conséquences naturelles propres à appuyer la théorie de Lahire.

Je mets sous vos yeux un embryon de poirier, *fig.* 1, j'en écarte les deux cotylédons, *fig.* 2, pour que vous puissiez voir de quoi cet embryon est composé. Vous remarquez au milieu un axe *a*, qui répond à peu près à ce que M. Richard appelait *blaste*. Le mot blaste pourrait être heureusement traduit par *centre vital* ou *d'expansion*, comme nous le verrons tout à l'heure. A la base du blaste est le rudiment *b* d'une racine future, appelé *radicule*; au sommet du blaste est le rudiment *c* d'une tige future, appelé *gemmule*; enfin, à chaque côté du blaste est un cotylédon *d*. Je ne m'arrêterai pas à définir le cotylédon, puisque l'anatomie et la physiologie prouvent qu'il est la première feuille embryonnaire.

Si maintenant cet embryon entre en germination, la force vitale ou d'expansion renfermée dans le blaste *a*, fera allonger la racine comme vous le voyez en *b*, *fig.* 3, et la tige comme vous le voyez en *c*. Mon intention n'étant pas de traiter ici de l'absorption, je ne dirai ni où ni comment l'embryon prend la matière de son accroissement; mais j'attirerai l'attention de l'Académie sur deux lois générales, parce que la théorie de Lahire, que je cherche à expliquer, n'est que la conséquence de ces deux lois. La première, c'est que la nature n'organise que des matières molles ou liquides, et qu'elle les couvre d'un voile ou d'une enveloppe plus ou moins épaisse à mesure qu'elle les organise. C'est par cette loi que la jeune tige et la jeune racine de l'exemple que vous avez sous les yeux, sont déjà couvertes d'une enveloppe que nous appelons écorce. La nature augmente et renouvelle cette écorce aussi long-temps qu'elle organise et augmente la matière du bois qu'elle accumule dessous.

Pour vous rappeler la seconde loi générale, je mets sous vos yeux la *fig.* 4, qui est celle d'un jeune poirier. Vous voyez qu'il est muni sur sa tige de gemmes *a*, prédisposés par la nature. Eh bien, l'anatomie et la dissection prouvent que ces gemmes caulinaires sont organisés absolument de la même manière que la

gemmule placée sur le blaste de la *fig.* 2: que leur axe est aussi un point vital ou centre d'expansion comme le blaste mère de la *fig.* 2. Or, la logique et les mathématiques démontrent que des causes semblables ne peuvent produire que des effets semblables. Si donc, le blaste de la *fig.* 2 produit des fibres radiculaires par en bas et des fibres caulinaires par en haut, chose qu'il est impossible de nier, les blastes des gemmes de la *fig.* 4 doivent en produire aussi. Tout le monde convient, en effet, puisqu'il suffit d'avoir des yeux pour s'en assurer, que la gemmule d'une graine et les gemmes caulinaires produisent des fibres par en haut, mais on nie que les gemmes caulinaires en produisent par en bas. Et pourquoi le nie-t-on? C'est seulement parce qu'on ne les voit pas à l'extérieur. Et pourquoi ne les voit-on pas? C'est parce qu'elles sont couvertes d'une écorce commune, en vertu de la loi générale, qui veut que quand la nature organise de la matière, elle couvre toujours son travail d'une enveloppe plus ou moins épaisse et plus ou moins opaque. Ici l'enveloppe est en même temps épaisse et opaque; nous ne pouvons donc pas voir naturellement ce qui se passe dessous; mais l'anatomie, avec ses scapels et ses verres grossissans, nous fournit les moyens d'y voir parfaitement, et nous reconnaissons que le blaste d'un gemme aérien envoie des fibres ligneuses par en bas, tout comme le blaste d'une graine en envoie pour former des racines; et l'analogie qu'il y a entre l'organisation d'un gemme aérien et d'une graine, nous autorise à considérer les fibres descendantes du premier comme ses véritables racines.

Si je coupe circulairement la tige du jeune poirier, *fig.* 4, en *b*, je verrai la section d'un certain nombre de fibres ligneuses: si ce nombre est 100, je suppose, il sera d'environ 200 si je fais la coupe en *c*; il sera d'environ 300 si je fais la coupe en *d*; enfin, si je coupe la tige en *e*, le nombre des fibres coupées sera d'environ 800. La coupe longitudinale des *fig.* 5, 6 et 7 montre cette progression croissante du haut en bas d'une manière très-claire: elle fait voir aussi que les gemmes caulinaires prédisposés éma-

nent de la moelle centrale de la tige ou du rameau, et qu'ils ont à leur centre une masse de tissu cellulaire qui répond parfaitement au centre vital ou d'expansion de l'embryon d'une graine. En faisant ces coupes longitudinales, on remarque facilement que les fibres descendantes des gemmes supérieurs recouvrent les fibres des gemmes inférieurs.

C'est dans la pratique des boutures que l'on a journellement occasion de vérifier l'exactitude de la théorie de Lahire. Si, par exemple, on bouture une portion de rameau dénuée de gemmes, *fig.* 8, il n'y aura pas production de racines, et la bouture mourra. Si on bouture un rameau muni de gemmes, *fig.* 9, et que le gemme le plus bas soit à une grande distance du bout inférieur du rameau, la radification se fera avec difficulté, parce que les fibres descendantes du gemme inférieur auront un long espace à parcourir sous l'écorce, pour venir faire éruption à la coupe inférieure de la bouture. Dans ce cas, la partie enterrée de l'écorce s'attendrit ordinairement, et les fibres descendantes la traversent quelquefois horizontalement. Mais si la bouture est coupée inférieurement tout près d'un gemme, comme dans la *fig.* 10, alors la radification est bien plus favorisée. Les fibres descendantes du gemme inférieur n'ayant qu'un très-petit espace à parcourir sous l'écorce, font éruption de suite, et la bouture s'enracine plus promptement et avec plus de certitude.

En France, où l'atmosphère est rarement long-temps humide et chaude au temps de la végétation, les fibres radiculaires des gemmes caulinaires font rarement éruption au travers de l'écorce pour aller s'enfoncer directement en terre, excepté chez quelques mousses et d'autres petites plantes rampantes qui, dans ce cas, périssent par le pied et ne vivent plus que dans leur partie supérieure, au moyen de nouvelles racines émanées de leurs gemmes; mais dans les pays chauds et humides, tels que la Guiane française, où les écorces sont moins dures, on voit plusieurs grands arbres dont le pied périt promptement, et dont le haut ne vit et grandit qu'au moyen de fibres descendantes de leurs gemmes, qui s'échappent en racines au travers de l'é-

corce à différentes hauteurs et vont se fixer en terre. Les Palétuviers, *Rhizophora mangles* surtout, en offrent de fréquens exemples. J'ai vu beaucoup de ces arbres, *fig.* 11, sur les bords de la rivière du Mahury, à Cayenne, végéter et croître avec vigueur, quoique depuis long-temps ils eussent perdu le bas de leur tronc. Quand ces arbres ont de 8 à 12 pieds de hauteur, les fibres descendantes de leurs gemmes aériens sortent au travers de l'écorce et descendent en racines s'implanter en terre. Alors le bas de leur tronc ne croît plus, parce qu'il n'est plus augmenté par de nouvelles couches fibreuses et il se détruit

Il ne suffit donc pas qu'un arbre tire de la nourriture de la terre par ses racines pour vivre, il faut encore que ses gemmes aériens fassent descendre annuellement de nouvelles couches fibreuses jusqu'aux extrémités de ses racines. Cela est si vrai, que quand nous voulons faire mourir un arbre sur pied, nous nous bornons à lui enlever une bande circulaire d'écorce, *fig.* 12, à quelques décimètres de terre au moment de la séve; le seul obstacle à la descente des nouvelles fibres jusque dans les racines, suffit pour faire périr l'arbre. Cependant, comme il n'y a pas deux êtres parfaitement égaux dans la nature, quelques arbres ne meurent pas immédiatement lorsqu'on met un obstacle à la descente de leurs nouvelles fibres ligneuses jusque dans les racines. Je vais à ce sujet rappeler à l'Académie quelques circonstances de la greffe.

Quand nous greffons l'un sur l'autre deux arbres qui n'ont pas d'analogie entre eux, la greffe périt de suite. S'il y a un certain degré d'analogie entre les deux arbres, comme, par exemple, entre le pommier et le poirier, la greffe végète faiblement pendant quatre ou cinq ans, et périt ensuite. Si l'analogie est un peu plus grande, comme par exemple, lorsque nous greffons un poirier sur un cognassier, la greffe vit long-temps, mais le poirier ne prend pas le volume qui lui est naturel. La séve monte bien du cognassier dans le poirier, mais celui-ci ne peut pas envoyer facilement ses fibres radiculaires jusque dans la terre,

parce qu'elles ne sont pas de nature à recouvrir celles du coignassier. Aussi s'accumulent-elles à l'endroit de la greffe, et y forment-elles un gros bourrelet, *fig.* 13, d'où elles s'échappent cependant quelquefois en racines qui plongent en terre quand elles n'en sont pas éloignées, et que leur éruption est favorisée par l'humidité.

Quand, au contraire, l'analogie est parfaite, comme lorsque nous greffons une espece sur elle-même, les fibres radiculaires qui descendent des gemmes du rameau greffé se prolongent sans difficulté sous l'écorce du sujet jusque dans ses racines : la greffe et le sujet grossissent uniformément, *fig.* 14, parce que les nouvelles fibres s'étendent bientôt de l'un sur l'autre sans interruption.

La non-radification d'une bouture privée de gemmes ou boutons ; la continuité bien visible des fibres descendantes des gemmes d'un rameau greffé sur le sujet qui le porte, quand la greffe est homogène, comme lorsque nous greffons une espèce sur elle-même, sont des preuves suffisantes de la solidité de la théorie de Lahire, à laquelle on n'oppose que des greffes hétérogènes, que des exemples où la nature est contrariée dans sa marche, exemples aussi peu concluans que si l'on opposait des bossus à celui qui soutiendrait que l'homme est naturellement droit.

Parmi les faits qui surgissent en faveur de la théorie de La Hire, et dont elle seule peut donner l'explication, j'en citerai encore deux. Le premier est un arbre debité en Angleterre en 1808. En ouvrant cet arbre, on s'est aperçu qu'il contenait au centre un tronçon mort, long de plusieurs pieds, et entièrement recouvert d'un grand nombre de couches vivantes; il a été reconnu que ce tronçon représentait le diamètre de la tige de l'arbre à une certaine époque, qu'il est venu à mourir par une cause quelconque, et que l'arbre ne vivait plus qu'au-dessous et qu'au-dessus du tronçon mort. Cependant, cet état ne pouvait durer long-temps, et la partie supérieure de l'arbre n'aurait pas tardé à mourir aussi, si les gemmes ou boutons, en se développant, n'eussent envoyé des fibres descen-

dantes qui, après avoir enveloppé la partie morte, se sont mis en communication avec les fibres inférieures et ont rétabli la continuité. Cette cure extraordinaire a sans doute été favorisée par un *engluмen* ou par quelque circonstance heureuse ; mais elle ne peut s'expliquer que par la théorie de Lahire, et c'est ce qu'a fait heureusement M. Lindley. Voici le second fait :

Les botanistes, voyant que certaines tiges ne vivent que quelques mois, tandis que d'autres vivent des siècles, ont dû en chercher la raison. Ils l'ont cherchée dans l'organisation des tissus, et n'ayant trouvé aucune différence entre ceux d'une tige annuelle et ceux d'une tige séculaire, ils ont cru la solution impossible et l'ont abandonnée. Je cite particulièrement M. de Candolle, qui, il y a 25 ans, m'en parlait comme d'une difficulté insurmontable. Eh bien, la théorie de Lahire explique le fait de la manière la plus naturelle.

D'après cette théorie, ou plutôt cette vérité, une tige ne peut vivre quand elle est privée de gemmes ou boutons qui sont ses centres vitaux. Si une tige meurt naturellement à l'âge de quelques semaines, de quelques mois, c'est que tous ses gemmes sont développés ou éteints ; si une tige vit des siècles ou indéfiniment, c'est qu'à mesure que ses gemmes se développent ou s'éteignent, elle en développe d'autres qui leur succèdent. Voici un exemple de cette loi. Les tiges du framboisier, *Rubus idæus*, sont bisannuelles, comme tout le monde sait ; pourquoi sont-elles bisannuelles ? c'est que dans leur première année elles se garnissent de gros gemmes ou boutons axillaires ; ces gemmes étant des centres vitaux, les tiges restent pleines de vie ; **mais dans la seconde année** tous ces gemmes se développent en rameaux, en feuilles, en fleurs et en fruits, et il ne se forme pas d'autres gemmes pour leur succéder ; alors la tige n'ayant plus de centres vitaux pour la nourrir, pour lui fournir de nouvelles fibres, périt nécessairement. De cet exemple et de mille autres qu'il est inutile de rapporter, je suis arrivé à poser et résoudre ces questions.

Pourquoi une tige est-elle annuelle ? c'est parce que tous ses gemmes se développent ou s'éteignent en une seule année.

Pourquoi une tige est-elle vivace ? c'est parce qu'à mesure que ses gemmes se développent ou s'éteignent, elle en produit d'autres qui leur succèdent.

Conclusions. Il résulte de ces faits observés sur les végétaux, 1°. que chaque gemme aérien est un centre vital ou de reproduction comme l'embryon d'une graine, que les premiers ne diffèrent du second qu'en ce qu'ils sont adhérens à leur mère, tandis que ce dernier en est détaché, 2°. que tous produisent des fibres caulinaires par en haut, qui tendent à s'élever, et des fibres radiculaires par en bas qui tendent à aller s'enfoncer en terre, 3°. qu'un arbre ne peut vivre qu'autant que les fibres radiculaires et descendantes de ses gemmes se mettent en contact avec la terre ou avec l'eau, soit médiatement comme dans les greffes, soit immédiatement comme dans les semis, les plantations et les boutures, 4°. qu'il faut considérer un arbre non comme un individu simple, tel qu'un animal qui n'a qu'un centre vital, mais comme un véritable polypier composé d'autant d'individus qu'il y a de gemmes qui ont concouru à produire sa masse; 5°. que la vie commune d'un arbre consiste dans la propriété qu'ont ses tissus d'absorber en commun les fluides liquides et aériformes propres au développement de tous les gemmes qui le composent.

La théorie dont je viens d'avoir l'honneur d'entretenir l'Académie est certainement le point de physiologie végétale le plus important qui ait jamais été traité devant vous; elle résout un si grand nombre de questions relatives à la végétation et à la multiplication des plantes, qu'il me semble impossible qu'elle ne soit pas une vérité. Cette théorie est votre héritage, Messieurs, elle vous a été léguée il y a cent vingt ans par Lahire, l'un de vos membres les plus illustres de cette époque. Si elle est restée long-temps dans l'oubli, si même pendant ce temps des idées contraires ont prévalu, ce n'est pas du tout une preuve qu'elle soit indigne de vous ni de celui qui

vous l'a léguée. Vous ne la répudierez donc pas, à moins que, contre toute convention, l'Académie ne prouve elle-même, par des expériences concluantes et décisives, que Labire ne vous a légué qu'une erreur.

POITEAU.

Explication des figures de la planche.

Fig. 1. Embryon de poirier très-grossi, ainsi que les *fig.* 2 et 3.

Fig. 2. Le même, dont on a écarté les cotylédons afin de faire voir de quoi il se compose. On remarque en *a* un axe qu'il convient d'appeler centre vital ou d'expansion, parce que c'est de ce point que se fait l'accroissement en divers sens. Au bas de ce centre d'expansion est le rudiment *b* de la racine future, au sommet est le rudiment *c* de la tige future. Les cotylédons *dd*, fort grands et charnus dans cet exemple, sont partout les premières feuilles embryonnaires.

Fig. 3. Le même embryon en germination. La force d'expansion, dont le siége est en *a*, fait allonger la racine *b* par en bas, et la tige *c* par en haut, en dirigeant des fibres vers ces deux côtés opposés.

Fig. 4. Jeune pousse munie de gemmes ou boutons *aaa*. L'anatomie, et par suite la physiologie, démontrent que ces gemmes sont organisées absolument comme la tige et la gemmule de la *fig.* 2, et que conséquemment ils se développent de même en produisant des fibres ascendantes par en haut, et des fibres descendantes par en bas qui tendent à aller s'enfoncer en terre et former les racines communes de l'arbre.

Fig. 5. Coupe longitudinale d'un jeune rameau de Noisetier, *Corylus*, montrant que les gemmes prédisposés émanent de la moelle centrale, qu'ils ont à leur centre une masse de tissu cellulaire comme l'axe ou le centre vital d'une graine, et qu'ils se développent de même en envoyant des fibres ligneuses par en haut pour leur élongation supérieure, et des fibres radiculaires

par en bas sous l'écorce commune pour leur élongation inférieure.

Fig. 6. Coupe longitudinale d'un jeune rameau de Poirier. Ici le filet médullaire qui donne naissance aux gemmes est moins gros que dans le Noisetier, *fig.* 5; il se rompt même promptement comme on le voit en *a*, et le gemme se trouve sevré; mais il conserve dans son axe une masse de tissu cellulaire qui est son centre vital, et il végète et grandit ensuite comme une graine, à l'exception que ses fibres radiculaires sont latentes ou couvertes par l'écorce commune. Les feuilles qui accompagnent les bourgeons ont aussi pour origine un filet de moelle, *b*.

Fig. 7. Coupe longitudinale d'un rameau de Groseillier, *Ribes palmatum*. Ici le filet médullaire qui donne naissance aux gemmes est fort gros, et ne se rompt que long-temps après que les gemmes sont développés en rameaux couverts d'autres gemmes, comme on le voit en *a*.

Fig. 8. Bout de rameau dénué de gemmes. Si on fait une bouture de ce rameau, elle ne s'enracinera pas, parce qu'elle n'a pas de gemme pour envoyer des fibres radiculaires par en bas. Cependant, quand la bouture a beaucoup de tissu cellulaire, la nature développe quelquefois des *bourgeons adventifs*, dont les fibres radiculaires en déterminent la reprise.

Fig. 9. Bouture d'une reprise difficile, parce que son gemme le plus inférieur est loin du bas de la bouture, et que les fibres radiculaires qu'il développe ont un long espace à parcourir sous l'écorce avant d'arriver au bout de la bouture pour se manifester en racines. Quand l'écorce de la bouture s'attendrit suffisamment dans la terre, les fibres radiculaires des gemmes la traversent horizontalement, et se développent en racines latérales. La pratique a depuis long-temps reconnu l'inconvénient de ces boutures.

Fig. 10. Bouture bien préparée et d'un succès infiniment plus certain que la précédente, en ce que les fibres radiculaires du gemme *a* n'ont qu'un très-court espace à parcourir pour faire éruption et se

manifester en racines. Aussi est-ce de cette dernière manière qu'on prépare les boutures quand la radification offre des difficultés.

Fig. 11. Palétuvier, *Rhizophora mangles*, dont le bas du tronc est mort et détruit depuis long-temps, parce que les fibres radiculaires des gemmes aériens ont cessé de descendre dans sa racine, en se faisant jour au travers de l'écorce, pour se diriger plus directement en terre : alors l'arbre vit et grossit supporté en l'air par ces nouvelles racines, qui périssent successivement à leur tour à mesure que les fibres ligneuses et radiculaires des nouveaux gemmes les abandonnent pour s'échapper en nouvelles racines.

Fig. 12. Peuplier d'Italie tué pour lui avoir enlevé une bande circulaire d'écorce en *a* en pleine végétation. Cette amputation ayant mis un obstacle à la descente de fibres radiculaires des gemmes aériens, la mort s'en est suivie.

Fig. 13. Exemple de greffe entre végétaux qui n'ont pas d'analogie complète entre eux, tels que le coignassier et le poirier. Ici les fibres descendantes de la greffe n'étant pas de nature à pouvoir recouvrir facilement celles du sujet, elles s'accumulent en bourrelet plus ou moins gros à l'endroit de la greffe.

Fig. 14. Ici l'analogie est complète entre la greffe et le sujet; aussi les fibres radiculaires des gemmes de la greffe descendent sans difficulté sur celles du sujet pour aller augmenter les racines. Alors la greffe et le sujet épaississent uniformément. Dans ces deux exemples le diamètre des rameaux, au moment de leur insertion, est indiqué par une couleur plus blanche.

Notice sur la question de savoir s'il est bien vrai que le voisinage de l'Epine-vinette, Berberis vulgaris, *soit nuisible au blé.*

Dans la séance du 17 mars 1830 de la Société d'Horticulture de Paris, M. Michelin, l'un de ses membres, a dit que la question de savoir si l'Epine-vinette est ou n'est point nuisible au blé se renouve-

lait dans plusieurs endroits, et il a paru désirer que quelqu'un s'en occupât. Sans avoir la prétention de la résoudre, je vais exposer ici ce que j'en sais, et proposer les moyens que je crois propres à en obtenir la solution.

D'abord cette question est fort ancienne ; Duhamel et Arthur Young l'ont traitée sans la résoudre, Rosier et Tessier ne l'ont pas oubliée, et n'ont rien laissé de positif à son égard ; beaucoup d'autres auteurs s'en sont occupés et ont émis des opinions différentes, les uns la regardant comme un préjugé populaire, les autres la regardant comme plus ou moins fondée. Dans le commencement on croyait que c'était le pollen des fleurs de l'Épine-vinette qui, étant porté par le vent sur les épis du blé, rendait ceux-ci stériles ; on a cru aussi que l'odeur des fleurs de l'Épine-vinette pouvait causer cette stérilité ; on a demandé et on demande encore si les longues racines de cet arbrisseau ne pourraient pas y contribuer. Les discussions élevées sur ces points n'ayant donné aucune conclusion satisfaisante, on a cherché ailleurs la cause de la stérilité du blé voisin de l'Epine-vinette, et on a cru l'avoir trouvée dans une petite plante cryptogame, *Æcidium berberidis*, Gmel., qui est quelquefois nombreuse sur la face inférieure des feuilles de l'Épine-vinette à la fin du printemps, et on a dit que les graines de cet *Æcidium*, emportées par les vents, se fixant sur les feuilles et le chaume du blé, y germent, s'y développent, deviennent la maladie appelée *Rouille*, et de là la stérilité plus ou moins grande des épis.

Mais cette nouvelle explication augmente la difficulté de la question et ne la résout pas à beaucoup près : 1°. on n'avait pas dit d'abord que le voisinage de l'Épine-vinette produisît la rouille sur le blé. M. Wheateroft, qui a décrit l'effet de l'Epine-vinette sur le blé, dit : « Les épis affectés pointaient tous la » tête en haut, tandis que dans le reste de la pièce » ils étaient tous pendans comme quand le grain est » bon. Lorsque, dans le reste de la pièce, les épis com- » mencèrent à mûrir et le grain à grossir, dans la » partie située vis-à-vis de l'Epine-vinette, les épis

» ne renfermèrent pas de grains et noircirent, ainsi » que les tuyaux. » Il n'y a rien là-dedans qui ressemble à la rouille.

2°. L'*æcidium* de l'Épine vinette est arrondi, et s'ouvre au sommet seulement pour laisser échapper la poussière ou les graines qu'il contient. La rouille, *Uredo linearis*, Pers., est une petite tache qui se manifeste d'abord sous l'épiderme des feuilles du blé, et s'ouvre dans toute sa longueur pour répandre sa poussière ou ses graines. Or, pour admettre que l'*æcidium* de l'Épine-vinette et l'*uredo* du blé sont une seule et même chose, il faudrait d'abord détruire un principe reçu en botanique, en prouvant qu'une graine peut produire une espèce différente de la sienne, un genre différent du sien, en raison de ce qu'elle se développe sur telle ou telle substance. Il serait peut-être possible d'en venir à bout au sujet des *æcidium*, des *uredo* et de quelques autres productions de même nature; on pourrait peut-être même avancer que ces productions ne sont pas des plantes. Déjà M. du Petit-Thouars a été assez hardi pour en douter, et dire qu'elles ne sont que des maladies locales du tissu des plantes sur lesquelles elles se manifestent, ce qui ne détruirait point leur multiplication par contagion, puisque beaucoup de maladies vireuses, cancéreuses ou dartreuses se communiquent par attouchement, et que les corpuscules des *æcidium* et des *uredo* emportés par les vents s'attachent facilement aux corps humides qu'ils rencontrent.

Selon M. Wheateroft, ce n'est ni par sa fleur, ni par son odeur, ni par ses *æcidium* que l'Épine-vinette nuit au blé, mais par une atmosphère qui lui est particulière et qui peut être entraînée à une distance considérable par les vents. Cette explication n'est peut-être satisfaisante que pour M. Wheateroft lui même.

M. de Magneville, ne voyant que la production de la rouille dans l'influence que l'on accorde à l'Épine-vinette sur le blé, prouve assez facilement que l'on peut voir et que l'on voit en effet des blés rouilles auprès d'une Épine-vinette qui n'a pas d'*æcidium*,

comme on en voit trop souvent où il n'existe aucune Epine-vinette, et il rappelle et combat l'opinion des plus célèbres agronomes qui attribuent l'origine de la rouille à l'humidité alternativement chaude et froide et aux brouillards.

Il convient bien que l'humidité et la chaleur sont nécessaires à son développement, mais il nie qu'elle soit une maladie : c'est, selon lui, une plante qui ne peut se reproduire que de graine ; et comme toujours, selon M. de Magneville, la rouille se reproduit sur plusieurs espèces de plantes, plusieurs plantes peuvent la communiquer au blé.

Dans sa séance du 18 août dernier, la Société d'Horticulture de Paris a reçu de M. Sicule, jardinier à Praslin, une notice imprimée intitulée : *Opinion importante à éclaircir pour l'agriculture sur* l'Epine-vinette, *Berberis vulgaris*, contenant quelques expériences faites par lui-même, tendant à démontrer que l'Epine-vinette ne nuit pas au blé. Cette notice étant un peu trop longue pour être rapportée ici, je vais en exposer le trait principal.

M. Sicule a examiné seulement si le pollen des fleurs de l'Épine-vinette influe ou n'influe pas sur les fleurs du blé. Pour cela, il a planté une forte touffe d'Epine-vinette au milieu d'un champ de blé, et celui-ci ne s'en est nullement ressenti. Il ne pouvait en être autrement, selon M. Sicule, puisque l'Epine-vinette a fleuri un mois avant le blé, et il en conclut que, puisque l'époque de floraison de ces deux plantes n'est pas la même, la fleur de l'Épine-vinette ne peut nuire en rien à la fécondation du blé.

Cette expérience résout négativement le plus ancien point de la question, mais elle ne touche pas ceux qui se sont élevés depuis.

Pour achever de résoudre la question dans toute son étendue, il faudrait encore la solution des problèmes suivans :

1°. Est-il certain que l'Épine-vinette nuit au blé d'une manière quelconque ?

2°. Lui nuit-elle en lui communiquant la rouille, *uredo linearis* ? et dans le cas affirmatif décrire les

symptômes qu'elle lui cause, le mal qu'elle lui fait, et par quel moyen elle le produit.

3°. Dans le cas où il serait prouvé que c'est la poussière ou la graine de l'*æcidium* de l'Épine-vinette qui produit l'*uredo* du blé, expliquer comment il se fait que, contre la loi générale, ces graines d'*æcidium* ne reproduisent pas sur les feuilles et les tiges du blé un *æcidium* semblable à celui d'où elles proviennent, mais bien un *uredo linearis* qui en diffère par la forme et la structure. Peut être que la disposition parallèle des fibres des feuilles du blé aiderait à expliquer la forme allongée et linéaire de l'*uredo*, tandis que les fibres retículées des feuilles de l'Épine-vinette apprendraient que l'*æcidium* qu'elles portent ne peut prendre que la forme arrondie, si toutefois ces deux productions parasites sont reconnues produites l'une par l'autre.

4°. L'Epine-vinette est-elle la seule plante dont les parasites peuvent produire la rouille, *uredo linearis* du blé?

5°. L'*æcidium* et l'*uredo* en question sont-ils véritablement des plantes parasites, ou bien l'effet de l'altération du tissu des plantes sur lesquelles on les remarque?

La solution de ces questions mérite bien d'être mise au concours par une Société d'agriculture. POITEAU.

Notice sur une Pomme-de-terre hétéroclite, Solanum tuberosum, var. heteroclitum.

Entre 1820 et 1824; M. Gillet de Laumont, inspecteur des mines, a fait savoir à la Société linnéenne de Paris qu'il cultivait une Pomme-de-terre qui ne produisait ni tiges ni feuilles : il en a adressé plusieurs fois des tubercules à la Société, qui les a confiés à ses membres et à ses correspondans, et toujours et partout ces tubercules, plantés à la manière ordinaire ont produit des tiges comme les autres variétés. On avait même fini par croire que M. Gillet de Laumont était dupe de quelque charlatan. Je par-

tageais moi-même cette opinion, d'après l'examen que j'avais fait de la manière dont le tubercule dit *Pomme-de-terre* produit de nouveaux tubercules après sa plantation. Il me semblait, en effet, que puisque les nouveaux tubercules se trouvaient toujours sur les tiges produites par le tubercule planté, il était impossible d'en obtenir sans que celui qu'on avait planté eût préalablement produit une ou plusieurs tiges. Telle est du moins la marche la plus générale dans la production des tubercules dits *Pommes-de-terre*; mais tout se modifie dans la nature, et quand on croit avoir trouvé une loi sans exception, l'expérience apprend bientôt que cette loi peut se modifier au point de n'être plus applicable dans beaucoup de cas, et qu'il en résulte ce que nous appelons des exceptions. L'histoire naturelle est pleine de cas semblables : la Pomme-de-terre qui m'occupe en offre un double exemple.

Depuis la dissolution de la Société linnéenne de Paris, on ne parlait plus de la Pomme-de-terre hétéroclite, et on ne croyait même plus à son existence, puisque les expériences n'avaient pas prouvé qu'elle possédât la propriété de se reproduire sans tige ni feuilles. Cependant, en juin 1831, non-seulement il m'a été rapporté que M. Paul Foucard, jardinier de madame Cadet, à Chatou, cultivait une Pomme-de-terre qui ne produisait ni tige ni feuilles; mais on m'en montra même un échantillon irrécusable. Je me suis transporté de suite à Chatou pour voir cette Pomme-de-terre sur le terrain, et apprendre de M. Foucard lui même toutes les particularités qu'il avait pu observer sur sa manière de végéter.

Il y a cinq ans que M. Foucard cultive cette Pomme-de-terre; il l'a obtenue de l'un de ses confrères qui paraît l'avoir obtenue lui-même du jardinier de M. Gillet de Laumont dont j'ai parlé plus haut. C'est une des variétés les plus hâtives; elle appartient à la section des Pommes-de-terre jaunes appelées par les Anglais *rognons*, et qu'en français on appelle *cornichons jaunes*, caractérisés par des tubercules allongés, aplatis dont les yeux peu nombreux sont très-peu en-

foncés ; cependant la variété qui m'occupe a une sous-variété à tubercule arrondi, mais aplati, également cultivée par M. Foucard.

J'ai d'abord remarqué que le terrain dans lequel cette Pomme-de-terre est cultivée est très sablonneux, extrêmement sec ; ensuite j'ai vu que toutes les touffes de la sous-variété à tubercules ronds avaient poussé des tiges et des feuilles hors de terre, et qu'il n'y avait que le lot à tubercules longs et aplatis qui eût par-ci par-là quelques touffes où il n'y avait ni tiges ni feuilles. Voici les réponses de M. Foucard à mes remarques : La sous-variété à tubercule rond donne beaucoup plus rarement des tubercules sans tiges que la variété à tubercules longs et aplatis ; sur dix à douze touffes de cette dernière, il y en a toujours au moins une qui ne produit ni tiges ni feuilles. Cependant l'an passé, dans une planche entière composée de soixante touffes, aucune n'a poussé ni tige ni feuilles. C'était le 18 juin que j'examinais ces Pommes-de-terre ; alors la végétation paraissait terminée ; les tiges de celles qui en avaient étaient hautes seulement de 10 à 12 pouces, le feuillage était d'un vert blond : jamais cette espèce ne fleurit. Nous en avons arraché plusieurs touffes à tubercules longs et à tubercules ronds, et avons reconnu qu'elle n'est pas très-productive ; mais comme elle est très-hâtive et d'excellente qualité pour la table, il ne faut pas la dédaigner.

Jusqu'ici il n'y a rien d'extraordinaire ; mais le curieux était de voir comment la multiplication des tubercules s'opérait quand il n'y avait ni tiges ni feuilles produites à l'extérieur : pour voir cela, j'ai levé soigneusement quelques touffes de ces derniers avec une bêche, et j'ai vu que le tubercule planté avait poussé une ou plusieurs tiges extrêmement courtes, munies de petites racines à sa base, et que les yeux de ces tiges s'étaient immédiatement développés en tubercules sessiles, au lieu de s'allonger en tiges souterraines ou aériennes, comme à l'ordinaire. Presque toujours le tubercule mère ou planté était plus ou moins détruit ; mais j'en ai trouvé un assez bien conservé qui en avait produit huit ou dix autres de différentes grosseurs.

Ainsi la loi générale qui veut que les nouveaux tubercules naissent sur une tige produite par le tubercule planté, n'est pas détruite: mais ici la tige reste si courte qu'elle ne sort pas de terre et qu'elle ne produit pas de feuilles. Sans doute toutes les variétés de Pommes-de-terre ne sont pas susceptibles de cette réduction : mais il faut encore certaines circonstances pour que la variété que je propose d'appeler *hétéroclite* en montre des exemples. La seule condition connue jusqu'à présent, c'est qu'il faut planter cette Pomme-de-terre dans une terre extrêmement sèche et sablonneuse, pour qu'une plus ou moins grande partie du plant ne pousse ni tige ni feuilles au dehors de la terre, pour qu'enfin sa tige reste rudimentaire et ne s'allonge que de quelques lignes. Jusqu'à présent on ne s'est pas astreint à ne planter que des tubercules provenus de touffes dénuées de tiges et feuilles aériennes ; mais il est probable que si on n'en plantait pas d'autres, la variété finirait par se fixer, se caractériser, et qu'on en obtiendrait plus constamment par la suite. C'est ce que M Foucard m'a promis de faire; son terrain est plus propre qu'aucun autre pour la réussite de cette expérience. POITEAU.

CULTURE.

Rapport du comité des Pépinières sur une note de M. le baron HAMELIN, *tendant à ce que la Société d'Horticulture de Paris désigne les fruits qui méritent le plus d'être cultivés aux environs de la capitale*, par M. POITEAU *rapporteur.*

MESSIEURS, dans votre séance du 17 février 1830, M. le baron Hamelin, notre collègue, a lu et déposé sur le bureau une note dont voici la substance :

« Chaque jour nous recevons de l'Amérique, de la » Belgique et de nos départemens, de nouvelles va- » riétés de fruits, toujours accompagnées d'un pom- » peux éloge. Nos richesses réelles en ce genre me

» paraissent cependant depuis quelques années moins
» augmentées que l'embarras des horticulteurs et des
» amateurs sur le choix à faire dans la longue liste no-
» minative de tous ces fruits.

» J'ai l'honneur de vous proposer de charger votre
» comité des Pépinières de vous soumettre incessam-
» ment, pour être imprimés dans vos *Annales*, les
» noms et caractères des

Vingt meilleures variétés de Poiriers,

Huit	*idem*	Pommiers,
Neuf	*idem*	Pêchers,
Un	*idem*	Abricotier,
Huit	*idem*	Pruniers,
Six	*idem*	Cerisiers,
Trois	*idem*	Raisins,
Un	*idem*	Figuier.

» Je pense que l'adoption de cette proposition sera
» un service réel rendu aux cultivateurs et amateurs
» de jardin. »

Le Conseil ayant adopté la proposition de M. le baron Hamelin, le comité des Pépinières m'a chargé de rédiger et de vous soumettre le rapport suivant.

Depuis bien long-temps, beaucoup de personnes se plaignent de voir nos marchés encombrés de mauvais fruits, malsains, dont le nombre, vingt fois plus grand que celui des bons fruits, atteste qu'il existe dans cette partie de notre hygiène et de notre économie domestique, une incurie, une négligence blâmable, nuisible à la santé des consommateurs, défavorable à l'intelligence et aux intérêts des cultivateurs. L'humanité souffre de voir, sur les quais, sur les ponts de la capitale, cette énorme quantité de fruits *à un sou le tas*, avec lesquels on vend, aux malheureux qui les achètent, la fièvre, la dysenterie et l'affaiblissement de leur santé. Si les consommateurs étaient plus éclairés, ils cesseraient d'acheter ces mauvais fruits, et les habitans de la campagne, n'en trouvant plus le débit, les abandonneraient pour ne plus s'attacher qu'à la culture des bonnes espèces, qu'ils ven

draient plus cher, et ils n'y perdraient certainement pas. Peut-être nous objectera-t-on que la classe pauvre n'a pas le moyen de payer les bons fruits à leur valeur ; mais nous lèverons facilement cette objection en disant que le prix des bons fruits est en raison de leur rareté, et que si leur culture et leur multiplication remplaçaient celles des mauvais fruits, leur prix diminuerait nécessairement et deviendrait accessible à la classe la moins aisée. D'ailleurs, la différence entre le prix d'un bon et d'un mauvais fruit n'est pas aussi grande qu'elle peut le paraître. Si, par exemple, douze poires de petit muscat coûtent deux sous, et qu'une seule poire de beurré coûte également deux sous, il y aura toujours de l'avantage à préférer la poire de beurré, parce qu'elle contient à elle seule presqu'autant d'aliment que les douze poires de petit muscat prises ensemble, et que la première est bien plus savoureuse et plus saine que les secondes.

L'agriculture s'occupe activement et non sans succès de reconnaître les espèces céréales et fourragères qui méritent la préférence sous le rapport de leurs qualités et de leur produit ; les administrations forestières font des expériences pour constater la préférence à accorder à telle ou telle essence d'arbres pour boiser tel ou tel terrain, régénérer telle ou telle forêt ; l'art vétérinaire travaille avec persévérance à l'amélioration de nos animaux domestiques par des importations et le croisement des races. Pourquoi donc l'horticulture resterait-elle en arrière de ces sciences? pourquoi ne travaillerait-elle pas à multiplier ce qui est bon et utile, et à détruire ce qui est mauvais et nuisible? Elle a devant elle un champ immense à améliorer, aussi bien que les autres sciences: et si ces améliorations sont de sa compétence, si elle a mission par sa nature de les réaliser au profit du bien-être public, pourquoi ne s'empresserait-elle pas d'y travailler et de proposer ou enfin commencer les réformes que la raison et l'intérêt général réclament depuis long-temps ? Pourquoi, puisqu'il est prouvé que les bons fruits sont utiles à la santé des hommes, et que les mauvais lui sont nuisibles, pourquoi, disons-nous, les sociétés

d Horticulture hésiteraient-elles à prendre cette grande question en considération, à éclairer les producteurs et les consommateurs sur les dangers et les maux qui résultent de l'usage des mauvais fruits?

Qu'on ne nous dise pas que l'Horticulture n'est pas assez importante pour s'élever à cette haute question de bien public : ce serait la méconnaître. Non-seulement elle contribue pour une grande part à la prospérité des états policés par la quantité et la variété des alimens qu'elle procure, par les charmes, la douceur et les agrémens qu'elle répand sur la vie de ceux qui l'aiment et la cultivent, mais elle est encore le refuge le plus assuré contre la fureur des passions, contre la peine des espérances trompées, contre le choc épouvantable des convulsions et des réactions politiques.

Il y a peu d'années, il est vrai, que l'horticulture a pris rang parmi les sciences, mais enfin elle est aujourd'hui solidement établie sur des bases dont la légitimité est incontestable : elle trouve des amis, des soutiens dans les esprits les plus éclairés et les âmes les plus droites; sa destinée, les progrès dont elle est susceptible sont entre les mains des Sociétés qui se sont vouées à son culte : c'est à elles à bien étudier ses besoins, les moyens de la faire prospérer et de l'élever au rang qu'elle est de nature à atteindre, à montrer, par leurs œuvres et par l'utilité de leurs travaux, que l'horticulture mérite une part de la protection et des encouragemens que le pouvoir accorde aux autres branches de l'économie rurale, forestière et domestique.

La Société d'Horticulture de Paris étant la plus anciennement établie en France, ayant peut-être contribué à la formation de celles qui se sont établies depuis, se trouvant d'ailleurs dans la position la plus favorable pour apprécier les progrès et les besoins de la science, doit prendre l'initiative dans les propositions à faire pour arriver successivement à ce qu'on ne cultive plus que de bons fruits sur le sol de la France; car, quels que soient son zèle et ses travaux particuliers, elle ne parviendra jamais seule à opérer la ré-

forme désirée et nécessaire sans le concours des autres Sociétés.

Ce n'est ni des jardins, ni des vergers cultivés avec discernement que sortent les mauvais fruits qui se vendent dans les rues, sur les quais et sur les ponts de Paris : ils viennent de différens endroits des campagnes, où ils croissent spontanément, sans culture, sans soins, où la routine et l'apathie les conservent, où l'ignorance empêche de voir qu'ils occupent la place de bons arbres d'un revenu plus considérable ; et comme il est passé en proverbe que tout se vend à Paris, les paysans apportent et viennent vendre aux malheureux de la capitale des fruits qu'ils ne donneraient pas même à leurs cochons.

Après cet exposé, votre comité des Pépinières va vous occuper plus particulièrement de la proposition de M. le baron Hamelin.

C'est parce que les propriétaires ont toujours été embarrassés dans le choix des espèces d'arbres fruitiers qui méritent la préférence dans une plantation plus ou moins considérable, et que cet embarras augmente de plus en plus par l'annonce de nouvelles espèces qui arrivent d'un côté et de l'autre, particulièrement de l'Amérique septentrionale, que M. Hamelin vous a fait sa proposition. Cette proposition, telle que l'auteur l'a posée, n'est pas du tout difficile à résoudre ; et si sa solution peut être utile aux personnes qui n'ont aucune connaissance des fruits, elle sera à peu près inutile pour celles qui en connaissent un certain nombre, parce qu'elle ne leur apprendra que ce qu'ils savent déjà ; mais si la solution en elle-même est facile, elle est entourée de questions relatives, qui en rendent l'application toujours extrêmement difficile et souvent impossible.

En effet, il est difficile de trouver un terrain où tous les genres d'arbres fruitiers puissent prospérer également. Par exemple, on ne voit aucun beau Poirier dans aucun des nombreux jardins de Paris, parce que la terre y est généralement calcaire, et que le Poirier n'aime pas cette sorte de terre. S'il s'en trouve quelques uns de passables au jardin des Plantes, c'est

qu'ils sont dans de la terre rapportée. Il n'en est pas de même des Pruniers, ils aiment naturellement un terrain frais, doux, et cependant ils viennent passablement dans les jardins de Paris, où la terre est sèche et rude ; ils n'exigent pas une grande profondeur de terre perméable, tandis que les Poiriers ne peuvent s'en passer. Les Pêchers languissent en terre sablonneuse et sèche, et périssent en terre humide ; il leur faut absolument une terre normale ou première qualité. Les Cerisiers viennent passablement dans une terre marneuse où aucun autre fruit ne peut venir. Les Pommiers préfèrent une terre substantielle, fraîche et profonde, et cependant on en voit d'assez beaux dans une terre toute différente au milieu de Paris. Quant aux Abricotiers, ils ne sont pas très-difficiles sur la nature de la terre, il leur suffit qu'elle ne soit pas trop mauvaise.

Une considération importante et à laquelle on ne fait pas ordinairement assez d'attention, c'est qu'un arbre qui vient bien dans un terrain n'y vient plus aussi bien si on emploie le sujet d'une autre espèce : ainsi, un Prunier peut prosperer dans un terrain humide et dans un terrain sec qui a peu de profondeur ; mais si on greffe un Pêcher sur ce Prunier, il ne deviendra jamais un bel arbre, parce que, dans le premier cas, la sève trop crue tirée par le Prunier dans le terrain humide ne lui convient pas, et que, dans le second cas, celle tirée dans le terrain sec n'est pas assez abondante. On pourrait appliquer un raisonnement analogue à l'Amandier, au Coignassier et au Paradis, lorsqu'on les emploie comme sujets.

Une autre considération non moins importante, c'est qu'aucun fruit n'a de saveur dans un terrain humide. L'exposition joue aussi un grand rôle dans la saveur des fruits ; plusieurs ne sont bons qu'en espalier, tandis que d'autres y sont moins savoureux.

Il résulte de toutes ces différences, que l'on trouve bien rarement un terrain et une exposition propres à tous nos genres de fruits, et cela explique pourquoi, quand on plante de tous ces genres dans un même

terrain, il y en a toujours un certain nombre qui n'y réussit pas.

Ce qu'on vient de dire des genres s'applique presqu'aussi généralement aux qualités des fruits d'un même genre. Qui n'a pas remarqué combien le terrain et l'exposition influent sur la qualité du Saint Germain, de la Crassane ? La Louise-Bonne est si difficile sur le terrain, que beaucoup de personnes n'en ont jamais mangé de parfaite, et disent que cette Poire est mal nommée : cependant elle est délicieuse dans le terrain qui lui convient. L'âge des arbres, leur état de santé, les années plus ou moins chaudes, plus ou moins pluvieuses influent aussi beaucoup sur la qualité des fruits. De plus, il y a quelques variétés de fruits qui ont des sous-variétés de moindre qualité, et que plusieurs pépiniéristes greffent et multiplient sans distinction. Ainsi, il y a un Saint-Germain qui n'est jamais bon dans aucun terrain. La Prune de Monsieur a une sous-variété, et la Prune de Reine-Claude deux sous-variétés qui sont sinon mauvaises, du moins très-inférieures à leur type. La Pêche grosse mignonne a aussi une sous-variété inférieure en qualité. Il est probable que ces sous-variétés ne sont pas les seules que l'on puisse remarquer parmi les arbres fruitiers, qu'elles sont provenues de graines, et qu'on les a d'autant plus facilement confondues avec leur type, qu'elles lui ressemblaient davantage par leurs caractères extérieurs.

La proposition de M. le baron Hanecha soulève encore une foule d'autres questions qui ont été traitées par la Quintinye avec beaucoup de détails. Ainsi, des personnes aiment les Poires cassantes, tandis que d'autres n'aiment que les fondantes ; telle autre préfère les Pêches vineuses et telle autre les pêches sucrées, celle-ci aime le Raisin muscat, et celle-là ne peut manger que du Chasselas ; tel fruit se recommande à la fois par la perfection de sa chair, de son eau et de son parfum, mais il n'est pas de garde ; tel autre est moins parfait dans son eau, dans sa chair et dans son parfum, mais il se recommande par sa longue garde. Les meilleures espèces d'arbres fruitiers ne

sont pas toujours celles qui chargent le plus : le contraire arrive souvent. En voulant n'avoir que d'excellens fruits dans son jardin, on renonce à en avoir de précoces, et on se résigne à en manquer dans différentes saisons. Si on n'a de la place que pour un arbre et qu'on choisisse un Beurré, on n'aura des fruits que pendant quinze jours, tandis que, si l'on choisissait un Bon-Chrétien d'hiver, on en aurait pendant quatre mois. Telle maison a besoin de beaucoup de fruits dans une saison, et peu ou point dans une autre saison, etc. : de sorte qu'il est à peu près impossible de donner des conseils sur le nombre et le choix des espèces d'arbres fruitiers qu'il convient de planter dans un jardin, sans connaître préalablement la nature du terrain, son exposition, les goûts et les besoins du propriétaire.

Néanmoins, conformément à la demande de M. le baron Hamelin et à l'ordre que nous en avons reçu de la Société, voici la liste et une description abrégée de soixante-six fruits en huit genres, que le Comité des pépinières croit mériter les premières places dans un jardin (1).

FRUITS A NOYAU.

PÊCHERS

§ Ier. GLANDES NULLES. — *Fleurs grandes.*

1. PÊCHE DE MALTE. *Persica melitensis*, POIT. et TURP. Nous plaçons cette espèce à la tête de toutes les Pêches, parce qu'il nous semble qu'aucune autre ne l'égale dans la délicatesse de sa chair, de son eau et

(1) On a suivi la nomenclature du *Traité des arbres fruitiers* de MM. Poiteau et Turpin, ouvrage en six volumes in-folio, contenant plus de quatre cents fruits coloriés, tous peints d'après nature et de grandeur naturelle. Cet ouvrage est le plus complet et le plus consciencieux qui ait jamais été fait sur les fruits. On le trouve à la librairie de Levrault, rue de la Harpe, n°. 81, à Paris, et à Strasbourg, même maison

de sa saveur : d'autres sont plus sapides, mais moins suaves : elle est peu multipliée, et conséquemment pas assez appréciée, probablement parce que l'arbre est un peu délicat et ne prend pas une très-grande étendue. Le fruit est de moyenne grosseur, arrondi, un peu aplati en dessus et en dessous, et se marbre légèrement de rouge du côté du soleil. On peut en cueillir du 20 août au 20 septembre.

2. Madelfine rouge ou de Courson, *Persica cursonia*, Port., Turr. Celle-ci est une des plus connues et des plus multipliées ; son fruit est assez gros, déprimé à la base et au sommet, teint d'un rouge foncé du côté du soleil, rempli d'une chair d'abord blanche, ensuite un peu jaunâtre dans la maturité ; la partie qui avoisine le noyau prend un beau rouge violet vif ; son eau, sucrée et vineuse, met ce fruit au rang des meilleures Pêches. Sa maturité arrive dans la première quinzaine de septembre.

On pourrait lui substituer la Madeleine a moyennes fleurs, qui s'en distingue d'abord par ses fleurs plus petites, par ses fruits un peu moins gros, plus colorés, plus vineux, et qui mûrissent quelques jours plus tard. L'arbre charge ordinairement aussi davantage.

§ II. glandes globuleuses. — *Fleurs petites.*

3. Galande, noire de Montreuil, *Persica nucronata*, Port., Turr. Arbre très-fertile ; fruit moyen, d'un rouge très-foncé, presque noir, souvent bossué ; chair ferme ; eau sucrée et vineuse. Excellent fruit de la fin d'août, très-cultivé a Montreuil.

4. Téton de Vénus, *Persica mammosa*, Port., Turr. Arbre vigoureux, moins fertile que le précédent, mais son fruit est plus gros, marbré d'un rouge clair du côté du soleil, et presque toujours marqué d'un gros mamelon au sommet ; sa chair est blanche, fondante, et son eau sucrée très-bonne sans être relevée. Mûrit dans la dernière quinzaine de septembre : **c'est un fort beau fruit.**

Fleurs moyennes.

5. Admirable, Belle de Vitry, *Persica mirabilis*, Poit., Turp. Arbre très-vigoureux et prenant une grande étendue ; son fruit est la plus belle et la plus grosse des Pêches fondantes; il se teint et se marbre d'un rouge vif, mais assez clair du côté du soleil ; sa chair est fondante, sucrée, vineuse, excellente. Il mûrit dans la dernière quinzaine de septembre.

Fleurs grandes.

6. Grosse mignonne, *Persica pulchella*, Poit., Turp. Cette espèce, la plus connue de toutes, est fort belle, fondante, douce, très-juteuse, mais sujette à être fade, surtout si on tombe sur sa sous-variété : pour éviter cet inconvénient, il faut demander aux pépiniéristes la Belle bauce, qui nous semble en être une variété perfectionnée plus belle encore et plus constamment bonne. Mûrit vers la mi-août.

§ III. glandes réniformes. — *Fleurs petites.*

7. Chevreuse, *Persica cunctabunda*, Poit., Turp. Arbre très-fertile; le fruit est un des plus velus ; il reste fort allongé dans sa jeunesse, et ne s'arrondit que peu de temps avant de mûrir : alors il se colore d'un rouge vif et foncé, devient vineux, parfumé, excellent. Les pépiniéristes distinguent une Chevreuse hâtive, qui mûrit dans le commencement de septembre, et une Chevreuse tardive qui mûrit vers la fin du même mois ; mais cette distinction est difficile à saisir.

8. Violette, *Persica prisca*, Poit., Turp. On distingue, dans cette espèce, la violette hâtive et la grosse violette, et on préfère la première à la seconde, quoique plus petite. Elles se reconnaissent aisément à leur peau lisse et à leur couleur rouge-violet foncé du côté du soleil ; elles sont d'ailleurs plus vineuses que les autres Pêches, et leur arbre charge raisonnablement.

Fleurs grandes.

9. Pourprée hative, *Persica verrucosa*, Poit. et Turp. Ce Pêcher très-vigoureux a le bas de ses branches à bois plus verruqueux qu'aucun autre. Le fruit a le volume de la grosse mignonne, mais il est plus foncé en couleur, plus vineux, plus savoureux, et mûrit quelques jours plus tôt. Les arbres, d'ailleurs, diffèrent beaucoup entre eux.

ABRICOTIER.

1. Abricot-Pêche, *Armeniaca macrocarpa*, Poit. et Turp. On peut en planter un pied en espalier pour avancer la maturité du fruit et l'obtenir plus gros; mais alors il a peu de saveur et pas de couleur. C'est en plein-vent qu'il faut le planter pour avoir des fruits colorés, vineux, parfumés, excellens. Comme cette espece ne mûrit qu'en août, on pourrait en planter aussi une ou deux autres plus precoces.

PRUNIER.

1. Royale, *Prunus graphica*, Poit., Turp. Cette belle Prune, nommée ainsi et cultivée au Jardin des Plantes, ne doit pas être confondue avec la Royale hâtive. L'arbre est vigoureux, d'un beau port et peu rameux; le fruit est gros, arrondi, attaché à une queue longue d'un pouce; la peau est d'un rouge brun, marquée d'une grande quantité de petites lignes et de points roux; le tout recouvert d'une fleur abondante qui rend la Prune comme cendrée, d'un violet clair et légèrement rosée. La chair est d'un vert jaunâtre, croquante, remplie d'une eau délicieuse. Mûrit à Paris dans la dernière quinzaine d'août. Nous ne la connaissons qu'au Jardin des Plantes : elle mérite d'être plus répandue.

2. Perdrigon normand, *Prunus neustriensis*, Poit., Turp. Beau fruit ovale ou allongé du côté de la queue, d'un violet obscur du côté du soleil, tiqueté et comme sablé de points jaunes et couvert d'une fleur azurée. Sa chair est jaune, ferme, croquante, remplie d'une

eau abondante, relevée, sucrée, très-agréable. Cette excellente Prune, meilleure que la Royale, mûrit fin d'août ou commencement de septembre.

3. Reine-Claude, *Prunus Claudiania*, Poit., Turp. Il est inutile de décrire cette Prune qui, quand elle est parfaite, est la meilleure que l'on puisse manger; mais nous devons avertir qu'il lui faut de l'air, du soleil, de la chaleur, et que la terre humide nuit à ses qualités. Pour se mettre en garde contre ses sous-variétés, dont les fruits sont très-inférieurs, il faut ne prendre des rameaux de Reine-Claude, pour les greffer, que sur un arbre dont on a vérifié l'excellence du fruit.

4. Reine-Claude violette, *Prunus Claudiana violacea*, Poit., Turp. Le nom de cette espèce semblerait indiquer qu'elle est une sous-variété de la précédente; mais son arbre en diffère beaucoup par plusieurs caractères qui en font une espèce bien distincte. Le fruit est arrondi, plus gros que la Reine-Claude, plus épais vers la queue que vers le sommet, d'un bleu noir souvent marqué de points roux et de lignes courtes et tortueuses; la chair verte, fondante, réticulée, un peu jaunâtre auprès du noyau auquel elle adhère de toutes parts comme dans la précédente, est pleine d'une eau sucrée très-agréable. Sa maturité suit celle de la Reine-Claude ordinaire.

5. Impératrice blanche, *Prunus duracina*, Poit., Turp. Cet arbre reste ordinairement au-dessous de la moyenne grandeur; son fruit est ovale, plus étroit du côté de la queue que du côté de la tête, assez gros, ayant quelquefois un lobe plus proéminent que l'autre, d'un vert jaunâtre recouvert d'une fleur blanche au travers de laquelle on remarque des points et des taches roussâtres qui paraissent violets à cause de la fleur qui les recouvre. Sa chair est jaune, croquante, peut-être un peu acerbe, mais remplie d'une eau sucrée, relevée, délicieuse. La maturité a lieu dans la dernière quinzaine d'août.

6 Drap d'or, Mirabelle double, *Prunus apiana*,

Port., Turp. En considerant l'arbre et le fruit du Drap d'or, on est porté à le croire un hybride de la Reine-Claude et de la Mirabelle : le fruit jaunit comme elle et se maculo de taches rouges au soleil. La chair, d'abord plus ferme que celle de la Reine-Claude, et toujours meilleure que celle de la Mirabelle, devient fondante, jaune comme la peau en mûrissant, et s'emplit d'une eau délicieuse. Les mouches en sont très-friandes. Mûrit à la fin d'août.

7. Prune de Monsieur, *Prunus insignis*, Port., Turp. Nous remarquerons d'abord que La Quintinye n'a pas de Prune de Monsieur, et que le Monsieur de Tournefort est une Prune jaune, *fructu e flavo, maximo flavo*, dit cet auteur. Aujourd'hui on distingue un Monsieur ordinaire, un Monsieur hâtif, un Monsieur tardif et un **Surpasse-Monsieur** ; les deux premiers mûrissent en juillet, et les deux derniers de septembre en novembre. Nous remarquerons encore que dans le monde on appelle *Prune de Monsieur* plusieurs Prunes bleues ou violettes qui ne sont pas elle. On peut sans inconvénient (et on le fait souvent sans le savoir) planter un Monsieur hâtif pour un Monsieur ordinaire ; l'un et l'autre sont un beau et gros fruit violet qui a souvent un lobe plus saillant que l'autre, et dont la chair, d'abord verte, jaunit légèrement ensuite et devient fondante. Son eau sucrée, ordinairement agréable, est aussi assez souvent presque insipide, de sorte que cette Prune n'est pas toujours très-bonne.

8. Prune suisse, *Prunus helvetica*, Port., Turp. Tel est le nom que porte cette Prune au Jardin des Plantes ; mais elle n'est pas celle que Duhamel a décrite sous le même nom ; c'est un beau fruit d'un bleu violet clair, qui ne mûrit qu'en octobre, et que l'on trouve d'autant meilleur à cette époque, que depuis long-temps les autres bonnes Prunes sont passées. Il ne faut pas la confondre avec la Prune de Saint-Martin, qui mûrit un peu plus tard, ni avec le Surpasse-Monsieur, qui mûrit un peu plus tôt, parce que ni l'une ni l'autre ne la valent.

Si l'on tenait à cultiver les deux plus belles Prunes du monde pour la grosseur et le riche coloris, sans tenir à la qualité, il faudrait planter un pied de PRUNE DE JÉRUSALEM et un pied de PRUNE-PÊCHE.

CERISIERS.

1. GUIGNE NOIRE, *Cerasus tenera nigra*, POIT., TURP. Parmi toutes les Guignes, noires et blanches, nous préférons celle à gros fruit noir, qui mûrit en juin. L'arbre charge beaucoup, et son fruit est très-bon. On en indique une variété à queue courte.

2. BIGARREAU GROS COURET, *Cerasus bigarella amarella*, POIT., TURP. Gros fruit en cœur, comprimé sur les côtés, dont la peau passe du jaune au rouge marbré, et enfin au cramoisi presque noir dans la parfaite maturité : alors on voit que les marbrures que l'on remarquait au travers de la peau appartiennent à la chair, qui est d'un rouge violet foncé, croquante et très-bonne; alors aussi la petite amertume qui existait avant la parfaite maturité a disparu.

§ Ier. *Cerisiers à chair douce.*

3. CERISE DE HOLLANDE, *Cerasus batavica*, POIT., TURP. Arbre à rameaux érigés, gros et raides, très-fertile; fruit gros, d'un rouge qui passe presque jusqu'au noir dans la maturité, qui arrive dans le commencement de juillet. C'est une dégénérescence de cette espèce qui produit le C. COULARD, qu'il faudrait cesser de reproduire par la greffe.

4. CERISE D'ANGLETERRE, *Cerasus anglica*, POIT., TURP. Quelques catalogues confondent la Cerise de Hollande avec la Cerise anglaise; mais cette dernière est moins grosse, plus allongée, prend un noir plus foncé dans la maturité, et enfin sa chair est plus douce. Il serait possible que la Cerise-guigne n'en fût qu'une variété.

5. BELLE DE CHOISY, *Cerasus pellucens*, POIT., TURP. Fruit de couleur ambrée, la meilleure de toutes

les Cerises, et cependant peu cultivée, parce que l'arbre charge très-peu. Ses rameaux sont étalés.

6. Cherry-duck. *Cerasus ducalis*, Poit., Turp. Fruit gros, d'un rouge vif, à chair blanche, sucrée, excellente : c'est une des meilleures et des plus belles Cerises. L'arbre est assez productif; ses rameaux sont érigés.

§ II. *Cerisiers à chair aride.*

7. Cerise courte-queue, gros gobet, *Cerasus brevipes*, Poit., Turp. Quelques pépiniéristes distinguent la courte-queue du gros gobet : nous ne partageons pas cette opinion. L'arbre est petit; ses bourgeons sont jaunâtres, effilés; ses feuilles sont étroites, et on le reconnaît facilement parmi tous les autres; son fruit est gros, passe du rouge clair au rouge brun, et se distingue toujours par le profond sillon qu'il a d'un côté et par sa queue raide, la plus courte de toutes. C'est d'ailleurs une excellente Cerise.

8. Cerise de Montmorency, *Cerasus officinarum* Poit., Turp. Bien peu de personnes connaissent parfaitement cette Cerise, dont la culture est abandonnée à Montmorency même, parce que l'arbre charge très-peu; c'est un des plus grands Cerisiers, et il étale ses rameaux comme le Cerisier commun. Son fruit, toujours très-rare, et la plus belle Cerise et la plus recherchée pour conserver dans de l'eau-de-vie : lorsqu'elle est bien mûre, elle est aussi la plus saine et la plus agréable à manger crue. Sa maturité arrive dans la première quinzaine de juillet.

Les Cerises offrent encore une section à fruit aigre, dans laquelle on distingue la Griotte de Portugal, très-productive, estimée pour confire, et la Cerise du Nord, qui paraît ne pas réussir parfaitement en France, mais qui, en Belgique, est la plus belle, la plus grosse et la meilleure Cerise pour confire.

FRUITS A PEPINS.

POIRIERS.

Obs. Ne devant parler ici que des Poires les plus estimées, nous ne dirons rien de celles qui mûrissent en juin et juillet.

En Août.

1. Épargne, *Pyrus samsoniana*, Poit., Turp. Cette Poire est trop connue pour que nous la décrivions; nous dirons seulement que c'est la plus belle et la meilleure des Poires précoces. Son arbre est très-vigoureux et se prête difficilement aux diverses formes que l'on donne aux Poiriers par la taille.

2. Salviati, *Pyrus Salviati*, Poit., Turp. Fruit arrondi comme une pomme, jaune dans l'ombre, rouge du côté du soleil, et pendu à une fort longue queue; sa chair est fondante, sucrée, parfumée, excellente.

3. Belle de Bruxelles, *Pyrus belgica*, Poit., Turp. Gros fruit allongé; d'un jaune clair et rougissant peu du côté du soleil; sa chair est blanche, fine, fondante, parfumée et très-bonne. On le voit quelquefois varier de forme et rester plus court.

4. Rousselet de Reims, *Pyrus remensis*, Poit., Turp. Fruit turbiné, haut de 2 pouces, d'un roux obscur pointillé de gris, à chair fondante, musquée. Ce fruit, que l'on dit délicieux à Reims, ne soutient pas cette réputation dans les autres pays.

5. Epine d'hiver. Arbre très-fertile; fruit turbiné, haut de 2 pouces et demi, toujours vert, à chair mi-fondante, relevée et musquée. Il passe hiver.

En Septembre.

6. Bon-Chrétien d'été, Gracioli, *Pyrus pompeiana gratioli*, Poit., Turp. Très-grand arbre à rameaux diffus qui se soumettent difficilement à la forme de quenouille. Le fruit est fort gros, allongé, haut de 3 à 4

pouces, jaune clair, à chair demi-cassante, sucrée et très-bonne. Il ne faut pas le confondre avec le Bon-Chrétien d'été musqué, qui rougit du côté du soleil, qui est musqué et moins bon.

7. Bergamote d'été, *Pyrus beuveria*, Poit., Turp. Fruit turbiné, ventru, haut de 2 pouces et demi, jaune dans l'ombre, roux ou rougeâtre du côté du soleil et marqué de points fauves; sa chair, blanche, un peu jaunâtre vers l'écorce, est très-fondante, demi-beurrée, sucrée, délicieuse.

8. Beurré d'Angleterre, *Pyrus anglica*, Poit., Turp. Ce Poirier chargeant considérablement, son fruit est un des plus abondans sur les marchés dans la saison : tout le monde le reconnaît à sa forme allongée, au vert grisâtre de sa peau, à sa chair tendre, fondante, sucrée, pleine d'une eau agréable. Il passe très-vite. On parle d'un gros Beurré d'Angleterre que l'on dit encore meilleur et que nous ne connaissons pas.

9. Urbaniste. *Pyrus urbanista*, Poit., Turp. Fruit ovale, obtus, ayant la forme et les proportions d'un beau Doyenné; sa peau, d'un vert jaunâtre, est tavelée de gris roussâtre qui la recouvre entièrement du côté de la queue, et forme des marbrures sur le ventre; sa chair est blanche, fondante, remplie d'une eau abondante, sucrée, excellente. Cette Poire, encore peu commune, est une des plus délicieuses que l'on puisse manger.

10. Beurré gris, *Pyrus cinerea*, Poit., Turp. Les bonnes qualités de cette Poire sont trop bien appréciées pour que nous en parlions; nous dirons seulement que le Beurré gris et le Beurré rouge sont considérés par les connaisseurs comme une seule et même espèce, qu'il devient rouge au soleil ou sur un arbre souffrant, et même que, quand un arbre a un côté malade et un côté sain, les fruits sont rouges sur le premier côté et gris sur le second. On mange ce fruit du 15 septembre au 15 octobre.

11. Beurré romain, *Pyrus romana*, Poit., Turp. Nous devons signaler ce fruit aux amateurs comme

l'un des meilleurs qu'ils puissent cultiver : ils le trouveront au Jardin des Plantes. Ni l'arbre ni le fruit ne ressemblent au Beurré par les caractères extérieurs. La Poire ressemble assez à un Saint-Germain couvert de points et de taches roussâtres ; mais sa chair est beurrée, fine, fondante, et son eau sucrée, plus parfumée que dans le Beurré, lui donne un mérite de plus. Il est bien dommage que l'arbre charge peu.

12. Doyenné, *Pyrus fugax*, Poit., Turp. Ce fruit, que tout le monde connaît, a l'inconvénient de passer si vite, qu'on a de la peine à le saisir dans son véritable point de perfection ; cependant, pris à point, il est un bon fruit. Il va jusqu'en octobre.

13. Doyenné roux, *Pyrus reperta*, Poit., Turp. Celui-ci plus connu sous la mauvaise dénomination de Doyenné gris que sous celle qui lui convient, est bien supérieur au précédent par ses qualités : il en a la forme et les proportions, mais il en diffère en ce que sa peau, au lieu d'être blanche, est rousse ; en ce que sa chair, au lieu de devenir pâteuse, est fondante ; son eau plus abondante, musquée, est bien plus agréable. Il se conserve d'ailleurs quinze jours ou trois semaines plus long-temps.

En octobre.

14. Crassane, *Pyrus crastina*, Poit. Turp. Cette Poire arrondie, aplatie, attachée à une fort longue queue, est une des plus connues et des meilleures, lorsqu'elle est parfaite ; mais elle est difficile sur le terrain, et n'a pas toujours les bonnes qualités qu'on en attend. Sa chair est beurrée et a la propriété de ne jamais mollir ; elle a souvent une petite âpreté qui ne déplait pas. Son eau est abondante, sucrée, légèrement parfumée. On en conserve jusqu'en novembre. Elle a une variété à feuilles panachées.

15. Bergamote d'automne, *Pyrus dilecta*, Poit., Turp. Gros fruit arrondi, aplati au sommet, vert clair, assez lisse, marqué de points bruns et de petites taches ; sa chair est blanche, beurrée, fondante.

et son eau est sucrée, parfumée, très-agréable. Cette Poire, qui depuis long-temps est fort estimée, se conserve jusqu'en novembre.

16. Jalousie, *Pyrus rufa*, Poit., Turp. Assez gros fruit turbiné, ventru, d'un roux foncé, piqueté de points cendrés; la chair est blanche, fondante, très-fine; son eau, assez abondante, est relevée d'un petit aigrelet fort agréable. Il mûrit quelquefois dès la fin de septembre.

17. Messire-Jean, *Pyrus calculosa*. Cette espèce, bien connue, est la meilleure des Poires cassantes. On sait que son eau est excellente, relevée d'un parfum qui lui est particulier. C'est une de celles avec lesquelles on fait le *raisiné*.

En novembre.

18. Marquise, *Pyrus machionissa*, Poit., Turp Quoique ce fruit soit assez inconstant dans sa forme, on le trouve plus généralement turbiné, haut de 2 pouces et demi à 3 pouces, vert, tiqueté de points roux, qui font taches en quelques endroits : il a la chair blanche, beurrée, fondante, l'eau sucrée, légèrement musquée, excellente.

19. Beurré d'Aremberg, *Pyrus arembergia*, Poit., Turp. Fruit un peu moins gros et plus allongé que le Beurré gris, jaunissant à la maturité, à chair blanche, très fine, fondante, parfumée, très-savoureuse et jamais pierreuse; aucune Poire ne lui est supérieure en qualité. Elle se garde jusqu'en février.

20. Duchesse d'Angoulême, *Pyrus angolismas*, Poit., Turp. Fruit un peu plus gros et plus long qu'un Doyenné, pointillé de gris dans l'ombre et de roux brun du côté du soleil, à chair fondante, comparable à celle de la Crassane, mais ordinairement encore meilleure.

21. Saint-Germain, *Pyrus Germani*, Poit., Turp. L'arbre et le fruit de cette espèce se reconnaissent toujours avec facilité, quoique le dernier varie assez

de forme et de grosseur. Il est ordinairement allongé, obtus, gros, vert ou plus ou moins tiqueté. La chair, d'abord ferme, blanche, devient fondante et beurrée, pleine d'une eau agréable, et ne moilit jamais, dit Duhamel. Il est sujet à être pierreux, à se déformer, à se tacher, et quand les taches pourrissent, les environs deviennent d'une amertume insupportable. On greffe, faute d'attention, dans les pépinières une sous-variété dont le fruit, ordinairement plus gros, est constamment sans saveur, et qu'il faudrait détruire. On conserve des Saint-Germain jusqu'en mars.

De décembre en mai.

22. Bon-Chrétien d'hiver, *Pyrus pompeiana*, Poit., Turp. Quoique cette Poire ne se mange guère crue, et que son plus grand usage soit d'être mise en compote après avoir paru long-temps sur la table, c'est cependant l'une des plus précieuses par son gros volume et par sa longue garde qui se prolonge jusqu'en mai. Elle a d'ailleurs une saveur qui n'appartient qu'à elle, et affecte diverses nuances de couleur et de parfum occasionées par l'état de l'arbre, la terre et l'exposition, qui ont porté quelques personnes à en faire plusieurs variétés, que les observateurs attentifs n'admettent pas; mais on admet une variété a bois et à fruit jaspés.

23. Colmar, *Pyrus amona*, Poit., Turp. Gros fruit turbiné, obtus, haut de 3 pouces, d'un vert jaunâtre, tiqueté de brun et rougissant quelquefois au soleil; sa chair est fondante, sucrée, relevée, excellente. Se conserve jusqu'en mars.

On cultive aussi un Passe-Colmar, *Pyrus exquisita*, Poit., Turp. Encore meilleur, plus productif et qui se conserve jusqu'en février.

24. Bergamote de Pâques, *Pyrus paschalis*. Poit., Turp. Fruit turbiné, ventru, haut de 3 pouces, tiqueté de gris, et roussâtre au grand soleil; chair fondante, acidulée, agréable. On en conserve jusqu'en avril.

25. Bergamote de la Pentecôte, *Pyrus succedanea*, Poit. Turp. On a depuis peu présenté ce fruit comme nouveau, sous le nom de Doyenné d'hiver, quoiqu'il soit l'un des plus anciennement connus. Il a en effet la forme et le volume d'un Doyenné: mais sa peau est tavelée de brun roux; sa chair est fondante, fine, excellente. L'arbre est très-fertile, et on en conserve des fruits jusqu'en mai.

26. Angleterre d hiver, *Pyrus præstabilis*, Poit., Turp. Gros fruit pyramidal, ventru, haut de 4 pouces, vert clair, tiqueté de gris; chair cassante, sucrée, agréable, mais meilleure cuite.

On pourrait signaler encore plusieurs bonnes Poires, tant à couteau qu'à compote; mais les bornes de notre rapport ne permettent pas que nous en présentions davantage. Il existe même quelques Poires parmi celles nouvellement obtenues, qui mériteraient sans doute de trouver place ici, et dont nous ne parlons cependant pas, parce que leur réputation n'est pas encore solidement établie.

POMMIERS.

En septembre.

1. Reinette jaune hative, *Malus prasomila lutea præcox*. Poit. Turp. Toutes les pommes qui mûrissent avant cette Reinette manquant de l'acide que l'on recherche dans les Pommes, nous ne croyons pas devoir les relater ici. Celle-ci est plus petite que grosse, arrondie; elle jaunit sur l'arbre et se tigre de points bruns.

2. Belle fleur, belle d'août, *Malus butigniana*. Poit. Turp. Le fruit est gros, un peu allongé, légèrement anguleux, tiqueté de points verdâtres dans l'ombre, fouetté et lavé de rouge du côté du soleil; sa chair est d'un grain fin serré, et son eau agréablement acidulée Mûrit en septembre et octobre.

En octobre.

3. Reinette de Canada, *Malus canadensis*. Poit. Turp. Cette Pomme est trop bien connue et trop bien appréciée pour que nous la décrivions; nous dirons seulement que, greffée sur Paradis, elle devient énorme, et qu'elle a une sous-variété, *Reinette grise du Canada*, un peu moins grosse et un peu moins acide : l'une et l'autre peuvent se conserver jusqu'en avril.

4. Reinette d'Espagne, *Malus pulverulenta*, Poit., Turp. Le fruit est gros, fort, allongé blanc dans l'ombre, teint de rouge du côté du soleil, et couvert d'une poussière glauque, comme une Prune; sa chair est fine, d'un doux acidulé très-agréable. Peut se conserver jusqu'en mars.

En novembre.

5. Fenouillet jaune, *Malus anisata lutea*, Poit., Turp. Outre ce Fenouillet, on cultive encore le Fenouillet rouge et le Fenouillet gris, qui se conservent plus long-temps que le premier : ce sont de petits arbres qui portent de petits fruits arrondis, déprimés, a chair très-ferme, peu ou point acidulée, et relevée d'un parfum particulier que l'on trouve anisé, et qui ne se rencontre que dans ces trois Pommes.

6. Calville rouge d'hiver, *Malus calvilla rubra*, Poit., Turp. Fruit assez gros, relevé de côtes plus ou moins saillantes, fouetté de rouge vif du côté du soleil, moins rouge et moins jaune du côté de l'ombre; la chair est fine, grenue, tendre, blanche, quelquefois un peu rouge sous la peau; son eau a un petit goût relevé, vineux, très-agréable. Peut se conserver jusqu'au delà de février.

En décembre.

7. Calville blanc, *Malus calvilla alba*, Poit., Turp. Le mérite de cette belle Pomme est trop connu

pour que nous en parlions ; elle est aussi l'une de celles dont le volume augmente le plus sensiblement, étant greffée sur Paradis.

8. Api rouge, *Malus apiana*, Poit., Turp. On distingue les gros, le petit Api rouge et l'Api blanc, qui ont les mêmes qualités ; ensuite l'Api étoilé, qui est curieux par sa forme à cinq angles très-saillans, et enfin l'Api noir, qui n'a aucune qualité. Les trois premiers paraissent seuls sur les tables.

9. Reinette rouge, *Malus prasomila rubra*, Poit., Turp. Fruit de moyenne grosseur, un peu allongé, tiqueté et lavé de rouge du côté du soleil : il a la chair ferme, un peu jaune, agréablement acidulée, elle se ride beaucoup dans la maturité.

10. Reinette franche, *Malus prasomila genuina*, Poit., Turp. Fruit de moyenne grosseur, variable de forme d'un vert clair, tiqueté de gris, jaunissant et se ridant beaucoup à la maturité ; sa chair, agréablement acidulée, est la meilleure de toutes les Pommes. On en conserve jusqu'en juin.

Il existe encore beaucoup de Pommes estimées les unes dans un pays, les autres dans un autre, et dont la nomenclature varie plus encore que dans les autres genres de fruits.

FRUITS EN BAIE.

RAISINS.

1. Chasselas, *Vitis fontis bellaquei*, Poit., Turp. Le Chasselas blanc est le meilleur Raisin qui se mange à Paris, mais il dégénère dans beaucoup de localités ; et, lorsqu'on en plante, on ferait bien d'en tirer le plant de Fontainebleau, ou mieux encore de Thomery, village auprès de Fontainebleau, où on le cultive mieux et où on l'épure mieux qu'en aucun autre endroit de France.

2. Muscat blanc, *Vitis moschata alba*, Poit., Turp. Ce Raisin est beaucoup moins multiplié que le Chasselas, d'abord parce qu'il n'est pas du goût d'autant

de monde, et ensuite parce qu'il ne mûrit pas aussi facilement à Paris. Il en est de même du Muscat rouge, violet et noir.

3. Raisin précoce, de la Madeleine. *Vitis præcox*, Poit., Turp. La précocité de ce petit Raisin noir fait presque tout son mérite. Nous pourrions citer encore beaucoup de Raisins qui ne sont pas à dédaigner; mais quand on a du Chasselas de Fontainebleau, on peut se passer de tous les autres.

FIGUIER.

Figue blanche, *Ficus carica alba*, Poit., Turp. On ne peut se dispenser d'avoir une ou deux touffes de Figuier dans son jardin, et c'est ordinairement la Figue blanche, ronde, que l'on préfère. Elle charge abondamment à la première saison, dont les fruits mûrissent de la fin de juin à la fin de juillet; et, par des moyens que l'horticulture connaît, on en obtient encore une seconde récolte à l'automne, qui a le temps de mûrir.

La Figue violette, et celle de Bordeaux, également violette et plus grosse, sont recherchées par quelques personnes.

Poiteau, *rapporteur.*

Rapport *du jury d'examen fait à la Société d'Agronomie pratique dans la séance générale du 14 août 1831, par M.* Poiteau, *rapporteur.*

Messieurs, par suite de vos délibérations des 11 mai et 8 juin derniers, vous avez arrêté que la Société d'Agronomie délivrerait des diplômes de capacité aux jardiniers qui, désirant obtenir cette honorable distinction, prouveraient, en soutenant un examen, qu'ils la méritent par leur moralité et l'étendue de leurs connaissances dans la pratique de l'horticulture. Déjà vous avez fixé les conditions à remplir de la part des candidats pour être admis à l'examen, et vous en avez fait l'objet d'un arrêté, inséré dans le numéro de

juillet dernier de vos Annales. Par le même arrêté vous avez nommé un jury composé de quinze membres pris dans votre sein, chargé d'examiner les candidats, de déterminer lui-même et de soumettre à votre approbation quelques détails à suivre dans les examens.

Organe de ce jury, je commence, Messieurs, par vous exprimer sa vive reconnaissance pour les fonctions honorables et éminemment utiles dont vous l'avez chargé, et à vous assurer qu'il ne négligera rien de ce qui dépendra de lui pour élever l'horticulture au rang que son importance réclame, et les horticulteurs à celui qu'ils doivent obtenir dans la hiérarchie sociale

En décidant d'accorder des diplômes aux jardiniers qui s'en rendront dignes, vous avez conçu, Messieurs, le plus simple et en même temps le plus puissant moyen d'arriver à un triple but d'utilité publique : 1° Vous offrez au jardinier intelligent et instruit un titre qui le distingue de la foule des ignorans, et vous stimulez les ignorans eux-mêmes en leur montrant le danger qu'ils courent de n'être jamais placés avantageusement, tant qu'ils resteront dans les degrés inférieurs de leur profession. 2° Vous ouvrez les yeux aux propriétaires qui, n'ayant pas de connaissance en culture, sont souvent dupes de soi-disant jardiniers qui n'ont que de la jactance, ou bien trompés dans leur attente en mettant à la tête de leur jardin un jardinier qui n'a pas achevé son éducation horticole. 3° Lorsque vous aurez délivré quelques diplômes, tous les jardiniers sentiront la nécessité d'en obtenir s'ils désirent se placer avantageusement. Les maîtres et les propriétaires seront naturellement portés à ne confier la direction de leurs jardins qu'à un jardinier qui prouvera, par l'exhibition d'un ou plusieurs diplômes, qu'il a subi un ou plusieurs examens avec distinction, et qu'il est digne de la confiance qu'on lui accorde. C'est ainsi, Messieurs, qu'une pensée généreuse émise par l'un de nos collègues, vivifiée et mûrie dans votre sein, portera bientôt ses fruits sur toute la France, et prouvera que vous travaillez en même temps dans

l'intérêt des propriétaires, des jardiniers et de la science des jardins; car lorsque les propriétaires ne voudront plus confier leur jardin qu'à un jardinier nanti d'un diplôme, il faudra bien que tous les jardiniers s'instruisent assez pour en mériter au moins un. Alors la confiance des propriétaires augmentera ; ils mettront de plus grands moyens à la disposition de leurs jardiniers : ceux-ci cultiveront mieux et davantage, et la science du jardinage fera de plus grands et de plus utiles progrès.

Messieurs, après cette considération, votre jury a porté son attention sur la science du jardinage en elle-même, et il a cru, quant à présent, ne devoir faire rouler les examens que sur la pratique. Plus tard il aura l'honneur de vous proposer d'y faire entrer aussi des questions de théorie ; mais aujourd'hui les idées spéculatives ne sont pas encore assez familières aux jeunes jardiniers pour en espérer des solutions satisfaisantes. D'ailleurs la pratique du jardinage seule est d'une si grande étendue, que votre jury l'a divisée en huit sections aussi naturelles que possible, afin que les candidats puissent demander à être interrogés seulement sur celles de ces sections dont ils se sont le plus occupés, et que, conformément à l'article 5 de votre arrêté, le diplôme obtenu ne mentionne que les parties de la science pour lesquelles il aura été accordé. Ces huit sections du jardinage ont été classées en raison de la fréquence de leur application ainsi qu'il suit :

Potager.	1. Culture ordinaire.
	2. Culture forcée.
3. Taille des arbres fruitiers.	
Pépinière.	4. Arbres fruitiers.
	5. Arbres et arbrisseaux d'ornement.
Jardin fleuriste et d'agrément	6. Culture des arbres et plantes de pleine-terre
	7. Culture des plantes d'orangerie, de serre tempérée et de serre chaude
8. Composition et plantation des jardins.	

Nonobstant le premier article de l'arrêté précédemment cité, vous avez encore autorisé votre jury à s'occuper du nombre de jours dans lesquels les examens seraient ouverts chaque année, et à en fixer les époques. Après une délibération consciencieuse, l'avis unanime du jury a été d'ouvrir les examens deux fois par an, l'une au 15 mars et l'autre au 15 septembre, avec la faculté de pouvoir les avancer ou les retarder si la Société avait une solennité à célébrer vers ces époques, afin que les diplômes puissent être délivrés dans la séance solennelle.

Messieurs, il y a tout au plus un mois que vous avez appris au public que vous étiez disposés à ouvrir un examen aux jeunes jardiniers qui désirent obtenir un diplôme de capacité; et déjà cinq candidats se sont présentés pour être examinés. Fidèle à son mandat, votre jury a d'abord vérifié la régularité des papiers dont ils étaient porteurs pour s'assurer de leur âge, de leur lieu de naissance et de leurs bonnes vie et mœurs. Un seul, dont les papiers n'ont pas paru suffisamment en règle, aux termes de votre arrêté, n'a pu être examiné. Un autre ayant répondu trop facilement aux questions qui lui ont été adressées, a été invité à étudier avec ardeur et persévérance et à se représenter à un second examen. Quant aux trois autres, le jury a été satisfait de leurs réponses, et il me charge de proclamer ici leurs noms comme méritant d'obtenir un diplôme dans cette séance solennelle. Ce sont M. Rochefort, M. Delaire et M. Pajard.

Puisse la grande utilité de cette nouvelle institution être promptement comprise par les jardiniers et les propriétaires! Puisse votre jury être souvent appelé à vous proposer de délivrer des diplômes aux jeunes jardiniers qui prouveront par leurs mœurs et l'étendue de leurs connaissances, que la France ne manque pas de sujets capables de porter l'horticulture au degré de perfection qu'elle est susceptible d'atteindre dans notre belle patrie! POITEAU.

Les candidats admis ont été appelés par M. Poiteau, et ont reçu des mains de M. le vice-président les di-

plômes qui faisaient le digne prix de leurs talens et de leurs études

Ils en ont ensuite recueilli la flatteuse récompense dans les félicitations du bureau et les applaudissemens du public nombreux qui a honoré de sa présence l'assemblée générale.

ANNONCE.

LE JARDIN FRUITIER, *contenant l'Art du pépiniériste, l'histoire et la culture des arbres fruitiers, des Ananas, Melons et Fraisiers, les descriptions et usages des fruits; par* LOUIS NOISETTE, *botaniste-cultivateur, vice-président de la Société d'agronomie pratique, et membre de plusieurs autres Sociétés savantes françaises et étrangères, auteur du Manuel complet du Jardinier.* Seconde édition, considérablement augmentée, et ornée de figures de tous les bons fruits connus, gravées sur de nouveaux dessins faits d'après nature, par P. Bessa, peintre du Muséum d'histoire naturelle. Imprimées en couleur et retouchées au pinceau par les coloristes de l'*Herbier de l'Amateur*.

Annoncer un ouvrage sur les fruits, par M. NOISETTE, dont la réputation est depuis long-temps européenne, c'est assez dire que cet ouvrage sera un guide sûr pour les propriétaires et les amateurs, dans les moyens de former une plantation, dans le choix des meilleurs fruits, la culture des arbres, et tout ce qui concerne le gouvernement d'un jardin fruitier.

Il sera encore un guide non moins utile aux cultivateurs pépiniéristes, parce qu'il leur offrira une nomenclature de tous les fruits, et de bonnes figures pour les reconnaître et en donner connaissance aux acheteurs.

Cette seconde édition, mise au niveau des connaissances actuelles, est supérieure à la première, en ce

que les fruits figurés seront en plus grand nombre (1), et en ce qu'ils seront gravés presque tous (2) d'après de nouveaux dessins de M. Bessa, artiste justement célèbre par de nombreux et importans travaux

On pourra juger des soins apportés à l'exécution de ces figures par les *specimen* deposés au bureau de l'éditeur et chez les principaux libraires. MM. les souscripteurs peuvent compter que toutes les autres planches seront exécutées avec la même perfection, comme ils peuvent être assurés de l'exactitude ordinaire de l'éditeur à remplir ses engagemens. Les dernières circonstances politiques, et par suite la perte d'un grand nombre de souscripteurs, ne lui ont pas fait interrompre un instant la publication de ses ouvrages; il n'offre celui-ci par souscription que dans la seule vue de donner aux amateurs le moyen d'en jouir successivement et à mesure de la confection des gravures.

Le Jardin Fruitier sera publié en 30 livraisons de 6 planches coloriées (3) et 16 pages de texte, format grand in-8°., sur papier raisin-vélin satiné.

L'éditeur s'engage à ne pas dépasser le nombre de 30 livraisons, ou à donner *gratis* aux souscripteurs qui se seront fait inscrire au plus tard en décembre prochain, celles qui pourraient dépasser ce nombre.

Le prix de chaque livraison coloriée est de 4 fr.

La première livraison paraîtra au commencement de 1832, et les autres successivement de mois en mois.

---

(1) Aucun ouvrage jusqu'à présent n'a donné autant de figures d'espèces et de variétés de fruits.

(2) Un très petit nombre seulement, des meilleurs, parmi ceux de la première édition, et qui sont dus au pinceau de mademoiselle Cloquet, élève de M. Bessa, serviront dans celle-ci, et seront gravées, comme les autres par M. Courtin, dont la réputation repose sur les excellentes gravures qu'il a exécutées pour les voyages de Duperrey et Freycinet, et pour plusieurs autres beaux ouvrages.

(3) Les planches de *principes*, d'*outils*, etc., seront en noir, et alors trois ou quatre seront données en place d'une coloriée.

La liste des souscripteurs sera imprimée à la fin de l'ouvrage.

On souscrit, sans rien payer d'avance, à Paris, chez AUDOT, éditeur du *Bon Jardinier*, de *l'Herbier de l'Amateur*, du *Musée de Peinture et de Sculpture*, etc., rue du Paon, n°. 8, École-de-Médecine, et chez les principaux libraires de tous les pays.

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.

REVUE HORTICOLE,

JANVIER 1831 (1).

AVIS.

La *Revue horticole* étant destinée à tenir le lecteur au courant des progrès que fait le jardinage, et de tout ce qui peut lui être appliqué avec avantage, nous nous ferons un devoir d'annoncer les catalogues marchands, les livres nouveaux sur l'horticulture, les outils et instrumens nouveaux ou perfectionnés, les procédés de culture que l'on voudra faire connaître, les plantes rares ou curieuses que l'on voudra vendre ou faire connaître; les adresses de nouveaux établissemens, et généralement tout ce qui peut tendre à favoriser l'avancement de la culture et le commerce des plantes. Les notes et modèles devront être adressés au libraire-éditeur, ou au rédacteur principal du *Bon Jardinier* et de la *Revue horticole*, rue du Paon-Saint-André-des-Arts, n°. 8, à Paris.

PHYSIOLOGIE VÉGÉTALE.

Sur la possibilité qu'un tubercule de pomme-de-terre quelconque se multiplie dans la terre sans produire ni tiges ni feuilles au dehors.

Dans le numéro précédent, pag. 496, j'ai fait connaître qu'une pomme de terre cultivée à Chatou multipliait souvent ses tubercules sous terre, sans produire ni tiges ni feuilles au dehors de la terre, et en expliquant ce fait je l'ai présenté comme inhérent à cette espèce, et comme ne s'étant jamais présenté dans d'autres. Il paraît cependant qu'un pareil phénomène peut se reproduire dans des espèces diffé-

(1) Ce numéro complète le premier volume.

rentes, car on lit dans les *Annales de l'Institut horticole de Fromont*, novembre 1831, pag. 216 : que M. Knight ayant planté en décembre de gros tubercules de pomme-de terre nouvellement recoltés, ces tubercules n'ont montré ni tiges ni feuilles au printemps suivant, et qu'en fouillant le sol en juin, on y a trouvé une abondante récolte de jeunes tubercules d'excellente qualité. Il résulte de l'expérience de M. Knight que si on plaçait des tubercules d'une espèce de pomme-de-terre quelconque, à différentes saisons et à différentes profondeurs, on obtiendrait peut-être, une multiplication de tubercules sous terre sans qu'il se manifestât aucune tige ni aucune feuille au-dessus du sol.

POITEAU.

CULTURE.

Culture de l'erythrina crista galli.

Il y a lieu de s'étonner qu'une plante aussi magnifique par ses fleurs soit inconnue ou rejetée des jardiniers qui exposent au marché aux fleurs, et qu'on n'en trouve que quelques pieds chez ceux des fleuristes les mieux montés, ou on la tient en serre chaude toute l'année, contre sa nature et contre ce qu'elle réclame pour fleurir abondamment. Les jardiniers de la Belgique ont beaucoup mieux raisonné à sujet de cette belle plante que les jardiniers français. Ils l'abritent en hiver dans toute sa magnificence avec moins de peine que les fraisiers ne s'en donnent pour la sortir toujours dans leurs serres chaudes. Voici les deux moyens d'en obtenir des fleurs chaque année.

1°. On doit en planter un jeune pied à même la terre de bruyère en serre froide ou tempérée, près de la devanture, et, quand on voit un des bouts des pousses de la serre, la laisser jouir de l'air et de la lumière comme les plantes plantées à même le jardin; elle y prendra en peu de temps un volume considérable et fournira à l'automne des grappes de 2 pieds de long couvertes de fleurs admirables. Quand la végétation est suspendue et que l'on remet les pots à

la serre, on coupe la tige à environ 6 pouces de terre, et la plante ne demande d'autres soins pendant tout l'hiver que d'être tenue à l'abri de l'humidité, qu'elle craint beaucoup tant qu'elle ne végète pas. Au printemps suivant elle repousse avec plus de vigueur que la première année, fleurit encore mieux, et cependant plusieurs années; mais, comme après quatre ou cinq ans la souche est devenue volumineuse et pourrait occuper trop de place, on en fait des boutures à l'étouffée en serre chaude (voir ce procédé dans le *Bon Jardinier*), pour obtenir de jeunes plantes dont on replante quelques-unes comme la précédente, mais à une autre place, et on supprime les anciennes.

2°. Au lieu de mettre toutes les boutures en pleine terre de bruyère lorsqu'elles sont bien enracinées, on en plante quelques-unes en pots de 9 pouces dans de la bonne terre substantielle et légère, on les tient à la moindre tant qu'elles végètent, et sous un châssis en leur donnant de l'air suffisamment pour qu'elles prennent du corps: l'hiver on les rentre en les plaçant dans un endroit sec de la serre, après avoir rabattu leur tige à quelques pouces de terre, et on ne les arrose pas. Si au printemps on croit que leur terre est usée on les rempote; on favorise la mise en train de leur végétation en les plaçant au chaud, le pot enterré dans une couche panneautée et que l'on dépanneaute à la fin de mai, et, en les soignant et les mouillant bien pendant l'été, leur jeune tige se terminera à l'automne par une grappe de fleurs admirables. En traitant la plante de la même manière la seconde année on en obtiendra encore des fleurs magnifiques; mais après ce temps ses grosses racines tuberculeuses ou charnues ne peuvent plus végéter vigoureusement dans un pot, et la plante ne fleurit plus que peu ou point. Il faut donc renouveler l'*erythrina crista galli* par boutures tous les deux ans pour l'obtenir dans tout son éclat. Cela n'est pas difficile, et on jouit de la floraison complète de l'un des plus beaux végétaux du globe.

PEPIN.

Greffe de la vigne.

La vigne se greffe avec succès sur souche et sur le vieux bois, mais on ne réussit pas aussi bien sur sarment de l'année précédente, si on ne prend pas la précaution suivante. On coupe le sarment au-dessus d'un œil comme lorsqu'on le taille ; on le fend de manière à partager l'œil en deux, fig. 5, pl. 6 ; on aiguise la greffe de manière à ce que son œil inférieur *b* soit au commencement du biseau ; on enfonce la greffe dans la fente, jusqu'à ce que cet œil inférieur soit un peu plus bas que les deux moitiés *a a* de l'œil du sarment ; on ligature, et on serre à la manière ordinaire ; enfin, pour éviter l'inconvénient des pleurs, on couvre les fentes et les issues de cire à greffer, en prenant garde d'en mettre sur les yeux.

L'avantage de ce procédé est que les deux moitiés *a a* de l'œil du sujet font monter la sève jusqu'au dessus de l'œil *b* le plus bas de la greffe, et que la reprise en est beaucoup plus certaine.

Moyen de préserver les petites plantes et les jeunes arbres des fourmis voyageuses.

M. Bonnet, amateur à Boulogne-sur-Mer, avait de jeunes arbres fruitiers dont les boutons étaient dévorés par des fourmis voyageuses à mesure qu'ils se développaient. Aucun des moyens indiqués ne lui ayant réussi pour débarrasser ses arbres de ces hôtes malfaisans, il a imaginé de faire faire des vases en terre cuite, fig. 1, pl. 6, à double paroi, propres à recevoir et contenir de l'eau entre les deux parois *a*, et ayant le centre percé à jour *b*, et d'une assez grande largeur pour y passer la tige et les rameaux de ses jeunes arbres *c* avec quelques précautions. Ayant ainsi placé un double rempart autour du pied de chaque arbre, il remplit d'eau la partie *a*, et les fourmis ne purent plus en approcher. M. Bonnet avait eu soin d'enfoncer ses vases de quelques lignes en terre, afin que les fourmis ne pussent passer par dessous.

Ce moyen peut s'appliquer à beaucoup de plantes

surtout à celles qui sont flexibles, pour les garantir des insectes coureurs, des loches ou limaces surtout, et des perce-oreilles. S'il était question de fourmis qui s'enterrent et qu'elles fussent établies entre les racines d'une plante, non-seulement on s'en garantirait, mais on les déterminerait à déloger en remplissant ou recouvrant, pendant quelque temps, la partie *b* avec une matière qu'elles ne pussent pas percer. On peut faire de ces vases de toute largeur, mais trois pouces de hauteur sont toujours suffisans.

Manière de lever le gazon en Angleterre.

Un Irlandais m'ayant raconté comment il levait du gazon lorsqu'il était en Angleterre, j'ai cru que ce moyen était préférable au nôtre, surtout en ce qu'il est plus expéditif, car ce même Irlandais m'a assuré en avoir levé lui seul, en une journée, autant que six ou sept hommes auraient pu faire dans le même temps par notre moyen. D'ailleurs, il n'est pas étonnant que les Anglais soient plus habiles que nous en cette partie, puisqu'ils emploient bien plus de gazons que nous, et qu'ils y attachent un plus grand intérêt.

Soit A, B, C, D, fig. 2, pl. 6, une pelouse dont on veut enlever le gazon pour le plaquer ailleurs: on le divise d'abord par bandes longitudinales *a a a* de la largeur dont on a besoin, ou plutôt de la largeur de 8 à 12 pouces, qui est la plus commode, au moyen d'une bêche, ou mieux, au moyen d'un coupe-gazon, fig. 3, qui est un disque *a* fort acéré, d'un diamètre de 5 pouces, très-tranchant sur toute sa circonférence, et qui roule sur un essieu au bout d'un manche *b*, comme celui d'une bêche. On appuie assez sur le manche pour que le disque entre d'un pouce et demi ou deux pouces dans la terre, y compris l'épaisseur des racines du gazon. Si on n'a pas le coup d'œil assez juste pour faire ces lignes parallèles et à égale distance, on s'aide d'un cordeau. Quand les lignes longitudinales sont faites, on en fait d'autres transversales *b*, fig. 2, à 3 pieds l'un de l'autre, pour avoir ensuite des gazons long de 3 pieds sur 8 à 12 pouces de large. Cela étant

fait, on procède à lever le gazon ; c'est ici le point où les Anglais nous surpassent de beaucoup : nous ne connaissons pas même l'instrument dont ils se servent pour détacher le gazon du sol. Cependant, d'après ce que mon Irlandais a pu me faire entendre, j'ai fait la fig. 1, pl. 6, qui doit en donner une idée assez claire, surtout lorsque j'aurai prévenu que la lame *a b* représentée obliquement, et pour cause, ne devrait montrer que le bord *b* pour être en rapport avec l'angle *c*. Cette lame, qui peut avoir les proportions d'une bêche arrondie sur son taillant, est nécessairement très-plate, et doit être aussi tranchante sur ses côtés qu'à son extrémité. Sa douille, fort alongée et pleine dans sa plus grande longueur, se courbe à angle droit *c*, à la longueur de 6 pouces ; 6 pouces ou même 8 ou 9 pouces plus loin, elle se courbe encore en angle droit *d*, ensuite elle s'évase en véritable douille pour recevoir un manche en bois, plus court d'un tiers ou de moitié que celui d'une bêche ordinaire. Quand on tient cet instrument pour s'en servir, l'angle *c* tombe perpendiculairement vers la terre, et la lame est dans une position horizontale. Alors, sans se baisser beaucoup, on insinue la lame sous le bord du gazon en *c c c*, fig. 2, successivement, et on l'enfonce jusqu'à la première ligne longitudinale *a*, et plus. A mesure qu'un homme détache ainsi le gazon, un autre homme le roule, comme on le voit, en *d d d*, et on le jette dans une voiture.

Ce moyen me paraît offrir les avantages suivans. L'ouvrier fatigue moins en ce qu'il n'est obligé de se baisser que peu, puisque les deux angles de la douille mettent naturellement la lame de l'outil dans une direction horizontale. Il augmente sa force en appuyant le genou contre la partie *x* de la douille pour faire entrer la lame sous le gazon. L'usage de rouler ainsi le gazon, le tient propre ; on le porte, on le charge dans une voiture plus promptement et avec plus de facilité. Des plaques de gazon, longues de 3 pieds, économisent les deux tiers du temps dans le placage, et le travail est beaucoup plus propre qu'avec des gazons d'un pied de long comme les nôtres.

POITEAU.

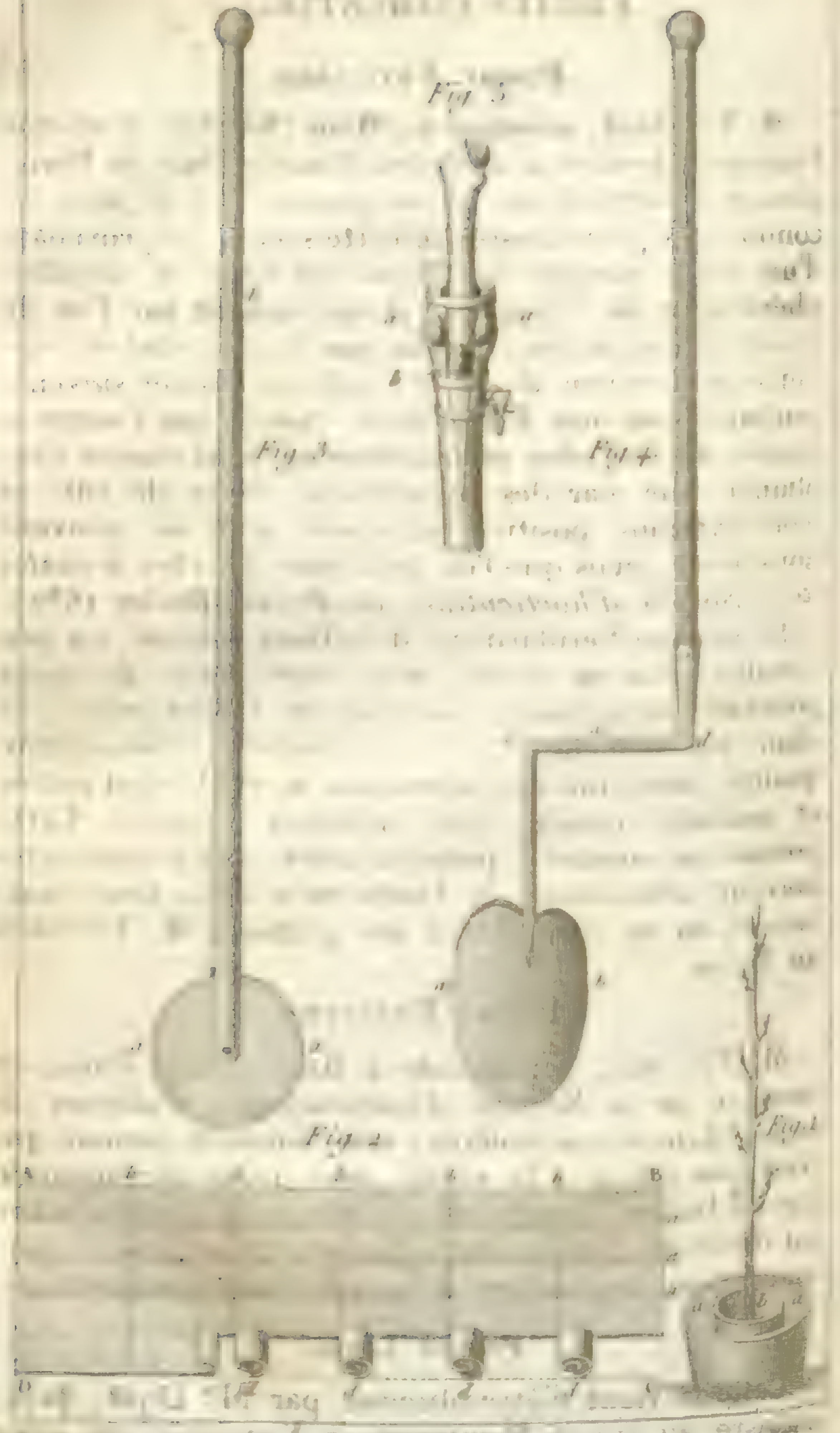


Fig 3
Fig 3
Fig 4
Fig 2
Fig 1

FRUITS COMESTIBLES.

Pomme Vétillard.

M. Vétillard, amateur au Mans (Sarthe), a adressé l'automne dernier, à la Société d'horticulture de Paris, plusieurs échantillons d'une pomme qui a paru inconnue aux pépiniéristes de cette société, et provenant d'un arbre unique au Mans qui offre le singulier phénomène de rapporter abondamment sur l'un de ses côtés une année, tandis que l'autre côté ne rapporte rien ou peu de chose, mais qui l'année suivante produit beaucoup à son tour, tandis que l'autre se repose. Ce singulier phénomène ne peut encore s'expliquer que par des hypothèses, faute de faits et d'observations positives auxquels nous ne pouvons nous livrer, mais que l'on peut voir dans les *Annales de la Société d'horticulture de Paris* (février 1832).

La pomme Vétillard est d'un beau volume, un peu variable dans sa forme, d'un vert clair, finement ponctuée ou rarement marquée de tâches grises; sa chair est blanche, fine, demi-tendre, d'excellente qualité, avec une eau abondante agréablement sucrée et acidulée comme nos meilleurs reinettes. Cette pomme se conserve jusqu'en avril. Les pépiniéristes doivent s'empresser de l'introduire dans leur commerce, en en demandant des greffes à M. Vétillard au Mans.

Pomme Filliette.

M. Filliette, pépiniériste à Ruelle, près Paris, et membre de la Société d'horticulture, a obtenu de semis, dans ses pépinières, une nouvelle pomme qui n'est pas grosse à la vérité, mais qui se recommande par ses bonnes qualités et par sa longue garde. L'arbre est d'ailleurs extrêmement fertile, et c'est une recommandation de plus que nous adressons aux amateurs.

Pomme Lejas.

Celle-ci vient d'être obtenue par M. Lejas, pépiniériste au grand Montreuil, à Versailles, de semis

fait en 1821. Elle est de moyenne grosseur et se présente avec des qualités qui lui vaudront probablement du succès ; mais, les échantillons que nous avons été à même d'examiner étant un peu avancés, nous nous abstenons de nous prononcer sur leur mérite jusqu'à plus ample examen.

MÉLANGES.

Sur les diplômes de capacité à accorder aux jardiniers.

On dit que la Société d'horticulture de Paris n'a pas accueilli la proposition qui lui a été faite par l'un de ses membres, de créer dans son sein un jury chargé de faire subir des examens aux jeunes jardiniers, qui se présenteraient pour obtenir un *diplôme* de capacité. Si cela est vrai, cette Société s'éloigne du but de son institution, et ne répond pas à ce que l'on a droit d'attendre d'elle. Ce serait une chose bien fâcheuse que la première Société d'horticulture de France ne comprît ni sa position ni les obligations qu'elle lui impose ; qu'elle crût pouvoir rester au-dessous des autres sociétés sans se déconsidérer, sans courir à sa perte. Ignore-t-elle donc que depuis long-temps l'usage de faire subir des examens aux jardiniers qui désirent se placer avantageusement est établi en Danemarck, dans plusieurs états de l'Allemagne, et que grâce à cet usage on trouve en Danemarck et en Allemagne beaucoup plus de jardiniers distingués qu'en France? Espérons que l'honorable membre reproduira sa proposition, et que la Société d'horticulture, mieux éclairée, l'accueillera et la fera mettre à exécution. Voici encore des précédens qui l'obligent à ne pas rester en arrière.

En 1826, la Société centrale d'agriculture de la Seine-Inférieure a reconnu le besoin de créer dans son sein un jury pour faire subir des examens aux jeunes jardiniers, tant pour distinguer ceux d'entre eux qui honorent leur profession par une bonne conduite et par de véritables connaissances, que pour

mettre les propriétaires à l'abri de la supercherie et de l'audace de plusieurs faux-frères qui se donnent pour jardiniers, quand ils ne possèdent pas même les premières notions du jardinage. La Société centrale de la Seine-Inférieure a senti qu'en généralisant une pareille institution en France, les propriétaires seraient naturellement amenés à ne confier la direction de leurs jardins qu'à un jardinier nanti d'un ou de plusieurs diplômes; que les jardiniers seront dans la nécessité de s'instruire assez pour subir un ou plusieurs examens afin d'obtenir un ou plusieurs diplômes s'ils veulent se placer avantageusement. On peut donc dire avec certitude que dès que les Sociétés d'agriculture, d'horticulture et les propriétaires le voudront, ils pourront en moins de vingt ans faire qu'il n'y ait plus de jardiniers ignorans en France. D'ailleurs pourquoi ne ne ferait-on pas pour le jardinage ce que l'on fait pour plusieurs autres professions.

Une chose que la Société d'horticulture de Paris ignore peut-être, c'est qu'il y a en France beaucoup de jeunes élèves jardiniers pleins d'ardeur et de goût pour l'étude, qui cherchent à se distinguer de ceux qui restent volontairement dans l'apathie et dans l'ignorance. Ces jeunes gens brûlent de passer des examens et d'obtenir enfin une marque qui les distingue des routiniers obscurs. La Société d'agronomie pratique a su apprécier ces heureuses dispositions, et, à l'imitation de la Société centrale d'agriculture de la Seine-Inférieure, elle a créé dans son sein un jury composé de quinze membres, pour examiner les jeunes jardiniers qui aspirent à la distinction, et accorder des diplômes de capacité à ceux qu'il en jugerait digne: son premier examen a démontré en effet que la France ne manque pas de sujets propres à faire sortir la science du jardinage de l'abaissement dans lequel elle est restée jusqu'ici par la faute des propriétaires, et par l'indifférence des Sociétés d'agriculture et d'horticulture. (*Voir ci devant*, pag. 522.)

Enfin, il faut que la Société d'horticulture de Paris reconnaisse que les examens, et la délivrance de diplômes mérités, sont le moyen le plus simple, le plus

facile, le plus économique et le plus certain de faire faire des progrès au jardinage, d'élever cette science à la dignité dont elle est susceptible, et de rendre justice aux jeunes jardiniers qui la cultivent avec distinction et travaillent à la rendre de plus en plus honorable.

BIBLIOGRAPHIE.

Mémoire sur la taille du pêcher; par M. Bengy-Puyvallée, *président de la Société d'agriculture du département du Cher* (1).

Voici enfin un bon ouvrage sur la taille du pêcher qui diminue ou fait cesser les regrets que l'on éprouvait de ce que le livre de M. le comte Lelieur, sur le même sujet, soit devenu extrêmement rare (2), je vais tâcher, autant que la place me le permet, de donner une idée de cet ouvrage.

M. Bengy-Puivallée a divisé son livre en treize chapitres, le tout précédé d'une introduction dans laquelle l'auteur caractérise les trois écoles ou les trois principes généraux successivement adoptés dans la taille du pêcher. La première école est celle de LA QUINTINYE, dont le défaut capital était de tailler trop court: elle est entièrement abandonnée aujourd'hui.

La seconde école, dite de ROGER SCHABOL, parce que cet auteur l'a publiée et préconisée, est celle suivie à Montreuil, près Paris, depuis plus de deux cents ans, sans modification notable. Elle existait donc sous Louis XIV. La Quintinye en a eu connaissance: il a même fait venir de Montreuil à Versailles un jeune homme nommé Pépin, pour le voir travailler sous ses yeux; mais alors La Quintinye était déjà irrévocablement fixé sur ses propres principes; il n'a pas cru pouvoir adopter ceux de Montreuil, et le jeune Pépin

---

(1) Un vol. in-8°. avec figures, chez Mme. Ve. Souchois et Compagnie, libraire à Bourges (Cher), 1831.

(2) Pomone française, un vol. in-8°. avec figures chez Audot l'aîné, rue du Pont-de-Lodi, n°. 6. Paris, 1816.

retourna travailler chez ses parens. Quoique la méthode de Montreuil soit beaucoup plus parfaite que celle de La Quintinye, elle laisse cependant à désirer trois choses importantes; c'est la pratique du l'ébourgeonnement à œil poussant, du pincement et des palissages partiels, trois opérations indispensables pour éviter le développement des gourmands, et pour maintenir l'harmonie et l'équilibre du pêcher.

La troisième école, l'école moderne, ne date que des premières années de notre siècle. M. Lelieur est le premier auteur qui en ait réuni les élémens en corps de doctrine en 1816. Ses fonctions d'administrateur des jardins de la couronne lui imposaient le devoir de prendre connaissance de tous les procédés de culture employés par les jardiniers qui étaient sous ses ordres. Habile observateur lui-même, il étendit son investigation au delà des jardins de la couronne, et finit par s'assurer que tout ce qu'il faut savoir pour bien tailler et conduire le pêcher était connu, mais que les élémens en étaient dispersés, incohérens, cachés et confondus au milieu de beaucoup d'erreurs et de fausses idées. Alors il s'occupa de réunir tout ce qui était bon, et de stigmatiser ce qui lui paraissait mauvais ou erroné. Celui d'entre nous (car j'étais aussi l'un des jardiniers de la couronne à cette époque) qui lui a fourni le plus de bons documens, fut certainement M. Dumoutier, l'un de mes subordonnés. Les pêchers, formés avec un art merveilleux par M. Corbie à Saint-Léger, l'ont aussi singulièrement éclairé; enfin, après avoir fait les épurations que sa sagacité lui montrait nécessaires, il mit au jour le premier volume de sa *Pomone française*, dans lequel on trouve la taille du pêcher amenée à une grande simplicité, et débarrassée des mille erreurs qui en faisaient un chaos de contre-sens et d'absurdités.

C'est l'épuration opérée par M. Lelieur qui forme ce que M. Bengy-Puivallée, appelle troisième école, école moderne, et qu'il serait juste d'appeler *école Lelieur*, comme il serait également juste de dire *école de Montreuil*, au lieu d'école de Rocher Schabol, puisque ce dernier auteur n'a fait que la décrire sans la

perfectionner. Voici donc ces trois écoles avec les caractères qui les distinguent.

1°. *École de La Quintinye.* Cet auteur, ayant adopté le principe de tailler très-court les racines et les branches de tous les arbres, a appliqué ce principe à la taille du pêcher; mais comme tailler court n'est qu'une exception en faveur de la faiblesse, il en est résulté que les arbres bien portans n'ont pu s'y soumettre, et que l'expérience a fait justice de cette méthode qui ne s'est soutenue pendant quelque temps que par la célébrité attachée au nom de son auteur.

2°. *École de Montreuil.* On n'a aucune notion précise, ni sur l'origine, ni sur les progrès qu'a pu faire cette méthode dans son commencement. Elle était, sous le règne de Louis XIV, ce qu'elle est aujourd'hui. Girardot, qui s'est établi à Bagnolet sous ce même règne, n'a fait qu'adopter la pratique de Montreuil. Sa fortune, son éducation, l'ont bien mis à même d'en perfectionner quelques détails, mais il ne l'a enrichie d'aucun principe nouveau. La méthode de Montreuil diffère de celle de La Quintinye, en ce qu'on taille les arbres court ou long, en raison de leur vigueur, sans jamais avoir égard aux principes de La Quintinye. Aussi les pêchers de Montreuil prennent un grand développement en peu d'années, et donnent une grande quantité de fruits, deux choses que La Quintinye ne pouvait obtenir avec ses principes. Cependant la méthode de Montreuil, qui fait l'admiration de tout le monde, méthode qui est à deux doigts de la perfection depuis deux siècles, n'a pas encore franchi l'étroite limite qui la sépare de cette perfection désirable; elle n'emploie ni l'ébourgeonnement à œil poussant, ni le pincement à propos, ni les palissages partiels qui sont les trois plus puissans moyens de conserver ou de rétablir l'équilibre, et de s'opposer au développement des gourmands.

3°. *École de Lelieur.* Dans celle-ci on s'éloigne de la méthode de Montreuil, en ce que l'ébourgeonnement à œil poussant, le pincement à propos et les palissages partiels sont considérés simultanément comme le seul moyen d'entretenir l'équilibre, de s'opposer au

développement des gourmands, et de faire vivre le pêcher le plus long-temps possible.

M Bengy-Puivallée adopte entièrement cette dernière méthode, et c'est pour en répandre la connaissance, en étendre la pratique, qu'il a publié l'ouvrage que j'ai sous les yeux. Je vais suivre l'auteur chapitre par chapitre, sans m'arrêter aux défauts des méthodes de La Quintinye, de Montreuil, et de la routine qu'il blâme avec raison; et si, dans l'exposé qu'il fait de la nouvelle méthode, je trouve quelque chose que je ne puisse pas partager, ou qui me semble contraire à ce que je crois bon, je demande la permission à M. Bengy-Puivallée d'exprimer mon opinion à cet égard.

Chapitre Ier.

L'auteur commence par donner une définition du mode de végétation du pêcher, parce que cette connaissance préliminaire est indispensable à celui qui veut le tailler convenablement. Il passe ensuite aux différens noms que le besoin de s'entendre a fait donner aux différentes parties du pêcher, quand elles ont pris un certain accroissement; il voudrait que l'on appelât toujours œil à bois ce que l'on nomme plus communément bouton à bois, et que l'on réservât le nom de bouton pour l'œil ou le bouton qui doit produire une fleur. Quoique j'approuve cette distinction, je pense qu'il sera aussi difficile de la faire admettre que de ramener les botanistes à nommer avec nous bouton ce qu'ils nomment bourgeon. L'auteur rappelle que quand un bouton à fleur n'est pas accompagné ou suivi d'un œil à bois, ou du moins à feuilles, le fruit de cette fleur avorte. Ce fait, qui n'offre guère d'exception, doit être pris en grande considération dans la taille du pêcher. Cependant je vois dans mon journal qu'en 1817, la plus grosse pêche d'un espalier, aux pépinières de Trianon, n'était ni accompagnée ni suivie de feuilles. Ce fait extraordinaire m'ayant surpris, j'ai cherché s'il ne se répétait pas ailleurs, et j'ai trouvé encore deux autres pêches dans le même cas. Ces trois pêches ont atteint leur grosseur naturelle, mais elles

n'ont pas pris autant de couleur que leurs voisines, et se sont trouvées beaucoup moins bonnes.

Je pense qu'il ne serait pas exact de dire, avec l'auteur, que la suppression d'une feuille fait avorter l'œil qui est dans son aisselle, mais qu'il faudrait dire que la suppression d'une feuille fait développer trop prématurément l'œil qui est dans son aisselle. On ne peut, au contraire, trop répéter avec lui que quand un œil de pêcher ne se développe pas l'année d'après sa naissance, il s'éteint pour toujours. Cette remarque, ainsi que celle que le pêcher ne reperce pas habituellement, ne doivent pas être oubliées dans la taille.

Le nom de faux bourgeon adopté par l'auteur me semble bien mauvais. J'avais proposé à M. Lelieur, qui le trouvait également impropre, de le remplacer par celui de *bourgeon anticipé*; je ne sais pourquoi il ne l'a pas adopté. Tout le reste de ce chapitre sont des applications de la nouvelle méthode parfaitement expliquée, et dont les avantages ne peuvent manquer d'être de plus en plus sentis.

Chapitre II.

Ce chapitre, où l'auteur traite particulièrement de la taille, contient des choses très-judicieuses, mais il me semble incomplet. Il n'y est pas question de la longueur à donner aux branches, et cependant cette question a été traitée plus ou moins heureusement par tous les auteurs précédens. Je vais en dire quelques mots. La loi générale est que plus un arbre est vigoureux, plus il faut le tailler long; mais cette loi ne précise rien. Les uns disent qu'il faut tailler les branches fortes à 12, 15, 18, et même à 24 pouces de longueur, et les faibles à 6, 8 ou 10 pouces. Un auteur, dont le nom ne me revient pas, a cru avoir indiqué le véritable terme en disant qu'il faut *tailler du fort au faible*, c'est-à-dire à l'endroit où la branche paraît commencer à diminuer de diamètre. Voici, selon moi, les seules règles générales qu'on puisse donner à ce sujet: 1°. tailler les arbres vigoureux plus long que les arbres faibles; 2°. tailler les branches à bois de manière à en

obtenir le nombre de bourgeons ou nouvelles branches nécessaires pour occuper la place à remplir dans l'ensemble de la forme à laquelle l'arbre est soumis ; 3°. tailler les branches à fruit de manière à favoriser le développement de l'œil à bois qui doit produire la branche de remplacement. Tous les autres détails étant temporaires ou locaux ne peuvent pas être érigés en préceptes, il faut absolument de la pratique pour les acquérir et les appliquer à propos.

Il paraît que l'usage du sécateur n'est pas encore introduit dans le département du Cher, puisque M. Bengy-Puivaliée ne parle que de la serpette et de la scie. J'en suis fâché pour ce département, car quoique le sécateur ait encore quelques détracteurs, ses avantages sont si bien reconnus qu'on ne voit plus une seule serpette à Montreuil, que les orangers de Versailles ne se taillent qu'au sécateur, et qu'enfin les vignerons éclairés des environs de Paris, taillent leurs vignes avec un sécateur. Cet instrument a un *sens* que l'on apprend à connaître de suite ; il coupe plus proprement qu'une serpette dans des mains peu expérimentées, et il expédie le travail au moins une fois plus vite que la serpette, et donne moins de peine. Peut-être que les couteliers des départemens ne savent pas encore le confectionner parfaitement, mais on en fait de très-bons à Paris : je cite particulièrement l'atelier de MM. Arnheiter et Petit, mécaniciens, rue Childebert, n°. 13, abbaye Saint-Germain, où on n'en fait que d'excellens.

Le pincement et ses avantages auraient pu être plus amplement développés. Le rapprochement en vert laisse aussi quelque chose à désirer. L'auteur ne parle pas d'un excellent usage établi à Montreuil, qui est que quand les fruits ont manqué sur une branche à fruit, on la rabat de suite sur l'œil de remplacement, afin de favoriser le développement de celui-ci. Les cultivateurs de ce pays attachent même un tel intérêt aux branches de remplacement, qu'ils sont encore dans l'usage de rabattre les branches à fruits sur l'œil de remplacement, aussitôt la récolte des pêches précoces, telles que la petite mignonne, la galande, et

même la grosse mignonne, toujours dans la vue de favoriser le développement de ces précieuses branches de remplacement. Une tendre mère n'a pas plus de sollicitude pour son enfant que les cultivateurs de Montreuil pour leurs pêchers.

M. Bengy-Puivallée distingue et décrit séparément l'ébourgeonnement, et l'ébourgeonnement à sec, deux choses qui n'en font plus qu'une dans l'école moderne, et qui consistent non à supprimer des bourgeons venus, mais à empêcher ceux qui seraient inutiles ou nuisibles de se développer. C'est en cela surtout que l'école moderne se distingue des deux précédentes, et qu'elle leur est supérieure. Il y a bien encore quelques variantes sur le nom de l'opération et sur l'époque de son exécution; mais son but est atteint et ses avantages sont incontestables. Je suis du nombre de ceux qui appellent l'opération *ébourgeonnement à œil poussant*, et qui l'exécutent quand les boutons à bois ont de 6 à 10 lignes de longueur. Alors on reconnaît déjà très-bien ceux qui promettent l'un des trois degrés de développement suivant, le fort, le moyen et le faible; on voit parmi les yeux doubles ou triples quel est celui de leurs boutons à bois qui se dirigera le mieux dans le sens qu'on désire; on fait son choix, et on supprime tous ceux qui sont mal placés ou trop près de ceux que l'on veut conserver: on prévoit la place que ces derniers devront occuper sur le treillage ou sur le mur pour produire l'équilibre et l'harmonie.

Au moyen de l'ébourgeonnement à œil poussant, le pêcher ne produit aucune branche superflue, il n'y a pas de séve employée inutilement, on n'a plus à supprimer cette quantité prodigieuse de rameaux que les jardiniers imprévoyans sont obligés de couper à l'époque du premier palissage; toutes les plaies sont évitées; les pousses espacées dans de justes proportions jouissent de l'air et de la lumière; leur force, leur robusticité en est augmentée, leur bois mûrit plus aisément, et se dispose mieux à remplir ses fonctions l'année suivante.

La nouvelle école a apporté aussi une modification importante au palissage; elle a reconnu qu'en palis-

sant une branche on s'opposait à sa croissance naturelle, par la privation d'air et de lumière sur une moitié de sa surface; alors il lui a été facile de faire du palissage un moyen puissant de maintenir ou de rétablir l'équilibre dans un arbre en espalier. M. Bengy-Puivallée laissant encore quelque chose à désirer à ce sujet, je vais y supléer en rapportant comment mes prédécesseurs, moi et mes successeurs gouvernions le fameux pêcher de Trianon figuré dans la *Pomone française* de M Lelieur.

Cet arbre était planté contre un mur de 8 pieds et demi de hauteur et qui n'avait pas de chaperon; conséquemment ses pousses supérieures, attirées par l'air, étaient disposées à devenir plus fortes que les autres; nous les modérions en les palissant long-temps avant les inférieures et en les pinçant au besoin une à plusieurs fois. Généralement toutes les pousses supérieures des membres dirigés obliquement ou horizontalement étaient palissées quinze jours ou trois semaines avant les pousses inférieures de ces mêmes membres. Bien plus, quand quelques branches ne prenaient pas naturellement la force que nous désirions, nous les tirions en avant, les attachions à des échalas fichés en terre verticalement au devant de l'arbre, afin de les faire jouir de l'air et de la lumière, et quand elles avaient atteint la grosseur voulue nous les palissions à leur place respective. Les membres inférieurs de cet arbre, étendus horizontalement à 15 pouces de terre, auraient perdu toutes leurs branches à fruit si nous n'eussions pas attiré ces branches en avant pendant plusieurs mois dans la première année de leur naissance; nous avions soin de les remettre en place et de les palisser avant qu'elles ne fussent trop endurcies.

On peut donc dire avec vérité que quand un pêcher n'est pas garni dans le bas comme dans le haut, c'est la faute du jardinier.

On voit que, selon la nouvelle école, on ne doit faire que des palissages partiels pendant l'été et une partie de l'automne; ce n'est que quand la séve est sur son déclin, avant que les branches faibles non palissées ne prennent une rigidité qui s'opposerait à leur flexion, qu'on les palisse définitivement.

Les moyens subsidiaires pour obtenir l'équilibre sont la courbure, les incision, les entailles. Ces articles sont bien traités par M. Bengy-Puivallée.

Chapitre III.

Dans ce chapitre, intitulé *gouvernement des diverses espèces de branches du pêcher*, l'auteur explique la mise en pratique de plusieurs procédés déjà énoncés, dont les principaux sont de ne jamais laisser prendre une grande force au bourgeon qui termine une branche à fruit, ni à ceux qui accompagnent les fruits. Le palissage et les pincements sont les moyens employés pour atteindre ce but La manière d'obtenir successivement les membres d'un arbre, le moyen que la sève les nourrisse également, sont parfaitement expliqués; *la taille en toute perte*, opération de circonstance, est présentée avec clarté; enfin ce chapitre est parfaitement traité sous tous les rapports.

Chapitre IV.

L'auteur examine dans ce chapitre les diverses formes à donner aux arbres en espalier. Il passe en revue les avantages et les inconvénients de la forme en éventail, de la forme en V ou à la Montreuil, et de la forme en U. Il ne dit rien de la forme en palmette ou à la forsyth qui cependant ne manque ni d'agrément ni de partisans, mais il explique parfaitement comment a pu être formé le beau pêcher de Trianon qui est le type sur lequel M. Lelieur a basé les préceptes qu'il donne dans sa *Pomone française* (1).

---

(1) M. Bengy-Puivallée est dans l'erreur, en croyant que c'est M. Dumontier qui a élevé le beau pêcher de Trianon figure dans la *Pomone française*. Cet arbre avait déjà sept ou huit ans quand il a passé entre les mains de M. Dumontier et entre les miennes. Une bonne constitution, de la bonne terre et des mains adroites l'avaient amené à un état de grande perfection, avant que M. Dumontier l'eût jamais vu. Rien n'est moins prouvé que le sujet ait reçu deux greffes; son inspection m'a toujours fait croire qu'il n'en avait reçu qu'une, quoiqu'en dise M. Lelieur. Ce pêcher était donc déjà

Chapitre V.

L'auteur paraît avoir une prédilection particulière pour la forme en U, puisqu'il consacre tout ce chapitre aux moyens de l'obtenir. Chacun est bien le maître d'adopter la forme qui lui convient, mais je crois que la meilleure est celle qui couvre le mieux son mur, qui exige le moins de difficultés, et dont les accidens peuvent le mieux se réparer. D'après ces considérations je donnerais la préférence à la forme en éventail, modifiée comme dans le pêcher de Trianon figuré dans la *Pomone française*.

Chapitre VI.

Ce chapitre récapitule les diverses périodes par lesquelles passe un pêcher pour arriver à la vieillesse; son état d'enfance, de jeunesse, d'âge mûr, sa vigueur ou son mode de croître dans chacun de ces états, les soins qu'il exige, enfin les maladies auxquelles il est sujet et les moyens usités pour l'en guérir, le tout exposé avec méthode et clarté. Quant aux moyens curatifs, l'auteur convient que nous sommes bien loin de les connaître suffisamment.

Chapitre VII.

Celui-ci traite seulement des soins à donner aux fruits, c'est-à-dire de la manière de les éclaircir, de les découvrir, de les cueillir, de les conserver; choses

---

admirable quand M. Dumontier a été chargé de le soigner. M. Lelieur réunissait alors les matériaux de sa *Pomone française*: ce pêcher devint naturellement un point de mire, un sujet d'étude; on l'a étudié pendant les trois années que M. Dumontier l'a dirigé avec une grande intelligence, avec un intérêt tout particulier, et M. Lelieur en a tiré les excellentes règles consignées dans son ouvrage. Je ne veux ici que rétablir la vérité et nullement diminuer le mérite de M. Dumontier, qui était un jeune homme de grande espérance, et que les circonstances du temps ont malheureusement forcé à abandonner la taille des arbres pour se borner aux fonctions de pépiniériste.

importantes qu'il faut connaître, et dont tous les auteurs ont parlé assez clairement.

Chapitre VIII — XIII.

Depuis le chapitre huitième jusqu'au treizième, qui est le dernier de l'ouvrage, l'auteur traite de tous les soins généraux qu'exige le pêcher. Il indique les qualités que doit avoir la terre, les signes auxquels on reconnait les bons arbres, la manière de les planter, de les cultiver, il parle des murs, de leur chaperon, de leur orientement, des treillages, des abris, des insectes nuisibles, et finit par la nomenclature des meilleures espèces de pêches; le tout terminé par trois planches lithographiées, représentant diverses manieres de former les pêchers en espalier.

En résumé je trouve cet ouvrage fort bon et le considère comme un *vade mecum* de l'amateur et du jardinier, propre à les initier dans les meilleures principes de la taille et de la conduite du pêcher.

Poiteau.

FIN DU TOME PREMIER.

TABLE PAR ORDRE

DE MATIÈRES DES ARTICLES

CONTENUS

DANS LE PREMIER VOLUME.

But et plan de la Revue horticole. 1
Avis. 329

I Physique et physiologie végétale.

Acclimatation du *begonia discolor*, par M. Millet. 247
— olivier odorant. 313
— *lagerstroemeria indica*. . . . . *Ib.*
— *phytolacca dioica*. 43
— *primula pruinens*. . . . . *Ib.*
— *littea geminiflora*. . . . . *Ib.*
Amélioration des fruits par semis, par M. Van Mons. 289
Diverses applications de la greffe herbacée, par M. Fourquet. 17
Du rayonnement du calorique terrestre : par M. Lenoir. 6
— *Id.* ; par M. Sallandrière. 5
Effet de la couleur sur la maturité du raisin. 4
— de la greffe sur la vigne. 32
Experience sur la pomme-de-terre. 151
Extrait des observations de M. Michel sur l'effet du froid de 1829, 1830, sur les végétaux. 437
Influence de la lune sur les végétaux. 41
Lettre de M. Van Mons adressee au rédacteur de la Revue horticole. 342
Mémoire sur la possibilité d'obtenir un végétal au moyen d'une seule vesicule de globuline ; par M. Turpin. 3
Mémoire sur la théorie de Lahire ; par M. Poiteau. 481
Moyen d'obtenir des graines du lis blanc ; par M. Dupetit-Thouars. 17
Mutabilité de la couleur, de la forme et du volume des fleurs et des fruits, par M. Van Mons. 337
Naturalisation. 59, 100

Notice sur la fécondation artificielle, par M. Lemon. 4
— sur la faculté qu'ont certaines graines de conserver leur faculté germinative. 55
— sur la durée de la faculté germinative des graines. 97
— sur la fécondation artificielle des œillets, par M. Puvis-Morel. . 99
— sur la question de savoir s'il est bien vrai que le sommeil de l'épine vinette, *berberis vulgaris*, soit mortelle ou nuisible; par M. Poiteau. . 99
— sur une prétendue herborisation; par M. Poiteau. 496
Note sur deux nouvelles propriétés appartenant à la pleine aumônière, par M. Van Mons. 439
— relative à la fécondation des plantes. 443
— sur le gouvernement des arbres d'ornement; par M. Poiteau. 444
Nouvelle explication des directions que prennent la racine et la tige d'une jeune plante en se développant, par M. Poiteau. 52
Observations sur l'organe et la formation du tissu cellulaire, par M. Turpin. 145
Sur le tubercule. 4
Sur les variétés et les monstruosités particulières de la couleur blanche et de la couleur verte des fleurs d'oeillet; par M. Poiteau . . . 433
Sur la possibilité qu'une infusion de poudre de terre quelconque se multiplie dans la terre sans produire de tiges, ni d'autres végétaux. 529

II. Culture.

Addition à la culture du chou-fleur. 347
Avantages de la greffe des poiriers sur coignassier; par M. Tournefort. 105
Culture des tubercules dans le Caboulistan; par M. Montagne. 15
— des ananas; par M. Poiteau. 55
— de l'*erythrina crista galli*. 530
De la greffe du poirier sur pommier. 351
Désavantages résultants de la coutume d'ébrancher les arbres. 209
Diverses observations de culture; par M. Brivel. 12
Essai sur la culture des ormes; par M. Barbe. 58
— sur les fumages dans l'eau; par M. Neumann. 416
Expérience sur la chaleur de la couche. 417
— sur les moyens d'obtenir la plus forte récolte possible du maïs. 385
Extrait d'un mémoire sur la culture de l'ananas; par M. Poiteau. . .
Fait pour servir à l'histoire d'une terre tirée d'une grande profondeur, indiqué par M. Godefroy. 247
Greffe du *cactus speciosus*; par M. Mirbel. 59
— en écusson au printemps; par M. Malgat. 100
— du pommier sur sycomore. 532
— de la vigne. 46
Maladie dite de la gomme. 10
Manière d'accroître l'humidité de la terre. 404
— de planter, de préparer les oignons et semis; par M. W. Semple

Manière de lever le gazon en Angleterre. 533
Méthode pour obtenir des fleurs tardives de renoncules; par M. H. Gr[illegible]. 57
Moyen de transmettre la chaleur du fumier par des tuyaux. 197
— d'effiler ou fortifier une branche d'arbre fruitier. . . . . 2[illegible]5
— d'obtenir des artichauts bons à manger en [illegible]. 304
— de faire fleurir les [illegible]; par M. La[illegible] Fournier. 269
— de préserver les petites plantes. 532
Multiplication des [illegible] par [illegible]; par M. Cam[illegible]. 348
Nouvelle greffe de rosiers; par M. Miller. 18
— manière de cultiver l'[illegible], par M. Nouvellon. 103
— espèce de greffe par M. de B[illegible]. . . . . [illegible]
— manière de propager les [illegible] en arbre. 304
Notice sur la culture des melons; par M. Noisette. 13
— sur le cierge à grandes fleurs. 16
— sur le [illegible] à grandes fleurs. . . . . 1[illegible]3
— sur la culture du [illegible] à fleurs pourpres; par M. Lemon. . . 196
— sur la [illegible] vivace; par M. Vilmorin. 405
— sur les [illegible]; par M. Lemon. . . . . 4[illegible]4
Note sur le [illegible]; par M. Lemon. 415
— sur la culture du [illegible] et de la *pomme [illegible]*; par M. Poiteau. 413
— sur la culture de plusieurs amaryllis; par M. Lemon. 411
— relative à la [illegible] de la patate. 170
Observations sur la culture des melons; par M. Poiteau. 215
Procédé pour obtenir des roses de toutes espèces deux fois par an; par M. [illegible] Richardson. 16
— pour hâter la germination et la végétation. 447
Rapport sur les meilleurs fruits à cultiver aux environs de Paris; par M. Poiteau. 409
Recette pour détruire les mauvaises herbes. 298
Remarque sur la multiplication des ognons tuniqués. 406
— sur un moyen de faire produire des caïeux à un ognon de *crinum amabile*; par M. Lemon. 410
Remède contre les ulcères des ormes. 297
Reproduction des [illegible] d'arbres verts; par M. Debruy des-Beaumes. 303
Sur l'*amaryllis [illegible]*, par M. Pickering. 17
— la culture du pamplemousse; par M. Delorme. 103
— la culture des roses par la chaleur; par M. Salisbury. 195
— la culture de l'ananas sous pot, par M. J. Long. 242
— la culture des *pelargonium*. 398
— la culture de l'oranger en pleine terre; par M. Poiteau. . . . . 2[illegible]5
— la culture des renoncules par voie de semis. 405
— les marcottes. 256
— la culture de l'*amaranthus speciosus*. . . . . 3[illegible]

Sur la greffe anglaise. 446
—— la greffe des plantes grasses. 273
—— la greffe ; par M. Noisette. 40
—— l'avantage de multiplier les cultures spéciales 403
Taches sur les feuilles des plantes 106
Terres usitées en Angleterre 195
Variations dans la grandeur des plantes 248

III Engrais, amendement.

Compost universel. 447
Des usages du sel en agriculture 11
Du plâtre argile impérial, *plâtre égyptien*, considéré comme propre à 12
Emploi de la suie comme engrais 108
à rendre la terre poreuse 247
Engrais salin. 60
Notice sur la terre de bruyère et sur les moyens de la remplacer, par M. Pouteau fils 417
Procédé facile pour faire de la marne artificielle propre à amender les terres 7
Terre propre à remplacer la terre de bruyère ; par M. Lemon 10
—— à ananas, du baron d'Hoogwoust. 250

IV Insectes et animaux nuisibles

Destruction des vers blancs de l'ananas ; par M. Mortier. 242
—— des hannetons par l'eau de chaux ; par M. Waucban. 418
—— *Idem*. . . . . *Id.*
—— des papillons. 20
Extraction des vers qui mangent les jeunes fruits : par M. Kaechler. . . . . *Id.*
Moyen de préserver les plants de choux et raves des pucerons. 60
—— choisir pour détruire les taupes. 253
—— de détruire les vers ; par M. Dauriet. 312
—— de détruire les taupes ; par M. Mauduit. 319
—— moyens de détruire les limaces et les loches . . . . . *Id.*
—— d'éloigner les fourmis des orangers. 418
—— autre 353
—— de détruire les charançons. 418
—— d'écarter les mouches de la viande 63. 109
Note sur la courtilière, *gryllotalpa* 65
Note sur un moyen regardé comme propre à éloigner la fourmi du hanneton, par M. Vibert. 309
Préservatif employé contre le ver blanc. 310
Puceron lanigère, *aphis mali* ; par M. Poiteau. 250
Sur la destruction des punaises et pucerons sur les ananas ; par M. Dall 250

V. Outils, instrumens, abris et serres.

Balance pour mesurer l'humidité de la terre, par M Johnson *Pl. 3, f.* 1. 254
Coupe-gazon. *Pl. 6, f.* 1. 534
Echenilloir à l'arche circulaire 200
Elagueur ou ébranchoir à serre *Pl. 1. f. 3.* 19
Garde-fleurs. *Pl. 6. f.* 1. 534
Greffe d'anatomie *Pl. 4. f. 7.* 385
Levier-fouine *Pl. 6, f.* 1. 534
Scie à main, ou égoine à dents de bracket *Pl. 1 f.* 1. 19
Sécateur à branches entières *Pl. 1. f.* 2. 19
Serre à main *Pl. 4 f.* 1, 2, 3, 4. 385
Traçoir trident, par M. Sieuth. *Pl. 3. f.* 2. 255
Thermomètre. *Pl. 4 f.* 5, 6. 385

VI. Fruits comestibles.

Diverses sortes de fruits, 35, 84, 124, 125, 202, 215, 256, 313, 315, 354, 356, 360 — 362, 448, 499. — 522, 535
Pomme calville à petite taille, par M. Bonguerns. 29

VII. Plantes potagères

Légumes divers, 29, 83, 126, 127, 150, 217, 274, 357, 416, 417, 448

VIII. Plantes fourragères.

Chou-arbre de Laponie. 30, 127, 217
Nouvelle variété de Raigrass. 217

IX. Plantes et arbres d'agrément

Note sur un jeune arbre inconnu unique en Europe. 29
Végétaux des différens genres, 21, 23—29, 31, 34, 66-83, 111—123, 133, 224, 268-269, 271, 315—322, 358-364, 419, 452 - 453

X Économie domestique et industrielle.

Cire végétale. 41
Conservation des œufs 46
Couleur extraite des fruits du sophora japonica 140
Du sucre considéré comme contre-poison. 43
—— sucre de melon 224
Eau-de-vie tirée de la gentiane jaune. 333
Emploi de la rhubarbe comme plante alimentaire. 269
Manière de conserver les petits pois pour l'hiver. 275
Note sur la conservation de la patate par M. Vallet de Villeneuve. 183

Note sur le thermomètre horizontal. 222
Notice sur l'emploi des pousses de navets comme légume, par M. VILMORIN. 87
Nouveau mastic. 41
Procédé pour conserver les pommes. 14
— — pour conserver les pommes de terre. . . . . *Ib.*
Scorsonère d'Espagne considérée comme propre à nourrir les vers à soie. 270
Substance propre à remplacer le verre des serres. 364
Sur la cuisson du pois chiche 270
Sur une liqueur de table faite avec les fleurs du chalef, *Elæagnus angustifolia*, par M Mabrot. 43
Utilité des fruits pour la conservation de la santé. 328

XI. MÉLANGES.

Avis important aux périnéristes. 241
Communication faite à l'Académie, par M. JOBARD. 479
De l'erreur dans les noms des plantes; par M. POITEAU. 371
Discours prononcés dans la séance publique de la société d'horticulture de Paris, le 8 novembre 1835. . . . . 153 — 190
Encouragement pour l'horticulture. 216
Est-ce bien sérieusement que le pouvoir appelle l'agriculture le premier des arts. 365
État comparatif des produits du règne animal et végétal en France et en Angleterre. 374
Exposition publique de la société d'horticulture de Paris. 473
— de la société d'horticulture de Naples. 225, 475
— de la société d'horticulture du Nord (Lille). 323
— — de la société royale d'horticulture de Bruxelles. 229, 324, 326, 431
— — de la société de Flore de Bruxelles. 127, 37, 432
— — de la société d'horticulture d'Anvers. 325, 33, 119
— — de la société de Flore de la ville de Bruges.. . . . . *Ib.*
— — de la société royale d'agriculture et de botanique de la ville de Gand. 128
— — de la société d'horticulture de Mons. 327, 233
— — de la société de la ville d'Alost. 328
— — de la société d'horticulture de Worcestershire. . . . . *Ib.*
Extrait d'une lettre du père IMBERT sur les puits forés en Chine. 477
Floraison de l'agave d'Amérique. 44
Grandeur des feuilles du Tulipot 216
Historique des progrès du jardinage en Bavière. 136
Il n'y a rien de nouveau sous le soleil. 232
Institut royal horticole de Fromont. 36, 80, 190
Instruction d'un ouvrier à son fils. 368
Lettre du président de la société d'agronomie pratique au rédacteur du Bon Jardinier 51

Méthode pour purifier la chambre des malades. 376
Note de l'éditeur de la Revue horticole 49
Note sur le jardin public de Francfort ; par M. Lemon. 86
— sur le jardin du baron de Passenheim. 219
— sur la plantation de la montagne Saint-Julien-le-Pauvre : par M. Hericart de Thury. 135
— sur le mûrier Perrottet. 272
Notice sur le camellia. 33
— sur la société d'horticulture de l'Oise ; par M. Mussard. . . . 39
— sur les pépinières des Chartreux et du Luxembourg, par M. Poiteau. 420
Observations de M. Lemon, sur les sociétés d'horticulture et d'agronomie de Paris. 31
— sur le jaillissement des eaux des puits forés; par M. Hericart de Thury. 42
— sur la nomenclature. 321
Produit extraordinaire d'un grain de blé. 216
Programme de la première exposition publique de la société d'horticulture de Paris ; première exposition. 430, 473
Racine d'absinthe. 46
Rapport sur le marché aux fleurs de Paris ; par M. Bernard. 277
Rapport du jury d'examen, fait à la société d'agriculture ; par M. Poiteau. 522
Réflexion sur l'usage de dire que la culture produit de nouveaux fruits améliorés ; par M. Poiteau. 276
Société d'horticulture de Paris, séance de novembre 1828. 30
— d'acclimatation à Sydney. 218
Sur l'introduction des arbres étrangers en France ; par M. Poiteau. . 273
— les diplômes de capacité à accorder aux jardiniers. 536

XII. Bibliographie.

Album des plantes introduites par MM. Lelébure et Leforestier. . 233
Catalogue plantes à bord exposé par numéro : par M. Delfontaines. 43
Catalogue des dahlias ; par Mme. Vaporeuse G***. 83
— des rosiers : par M. Pirolle de Rouen. 94, 142
— des plantes et arbres de MM. Jacquemet et Bonnefont. . . . 379
— des plantes et arbres de MM. Audibert frères. 385
— trouvés dans des dahlias de M. Wallner. 274, 381
Collection de *Pallas* rassemblée par M. Wallner. 235
Cours pratique de la taille des arbres, par M. Dalmet. 96
Essai sur la culture des dahlias, par M. Jacquin fils. 333
La maison de campagne ; par Mme. Adrar Audiat. 52
Leçon sur la géographie des plantes ; par Jean Fabre. 72
Le jardin fruitier ; par M. Noisette, chez [illegible] 256
Le jardinier instruit ; par M. Chomel. 141

Manuel du propriétaire et du jardinier; par M. Gervaisais. . . . 376
Mémoire sur le [illegible] par M. le comte Lelieur. . . . 89
—— sur le [illegible]. . . . 538
Nouvel Herbier de l'amateur; par M. Lepeletier de Dieppe-Chambre. 333
Observations sur la nomenclature, la culture des roses, et catalogue de celles cultivées par M. Vibert. 236, 334
—— sur la feuille des arbres; par M. Turpin. . . . 546
Supplément au traité de M. Thouin. . . . 334

XIII. Biographie

Notice sur Félix Delahaye. 237

TABLE ALPHABÉTIQUE

DES MATIÈRES

CONTENUES

DANS LE PREMIER VOLUME.

A.

Abricot pêche. 509
—— Pourret. 125
Abricotier de Sibérie. 316
—— à feuilles de tilleul. 360
Abris (des). — Avantages de la vigne 106
Acacia nov. sp. 25
Acclimatation. — *Begonia discolor.* — *Cactus speciosus.* 247
Aconitum autumnale. 124
Adanson (Mme.). — Maison de campagne, 236 — 282. — Bien-être, 285 — Culture peu connue de l'oignon blanc, 286. — Carde de poirée, *Ib.* — Pomme de terre chinoise sucrée, *Ib.* — Groseilliers, 287. — Pêche d'Ispahan, *Ib.* — *Lucca filamentosa flore erecto*, 288. — Destruction du cuscute. 285
Addition à la culture du groseillier. 347
Adonis brevistyla 493
Affranchissement du tuteur accordé aux vignerons, etc. 241
Agave americana. — Sa floraison extraordinaire. 44. 374
Album des plantes indigènes. 233
Alstroemeria ovata. 71
Amandier (c'est un pêcher) de Castres (Caterrau). 74
Amaranthus speciosus. 259
Amaryllis longifolia 71
—— *rutila Lochenaei.* 261
—— *psittacina.* 310
—— *formosissima*, 409. — Sa multiplication. 410
Amélioration des fruits par semis. 283
Ambrosia maritima. 73
Ammoniac. — Paraît favoriser le dégagement des particules odorantes des fleurs. 7

Amorpha Ludvigii. 75
Ananas. — Sa culture améliorée. 55, 242, 385, 386
—— couleur d'olive. 356
—— à tige nue. . . . . *Ib.*
—— *bracteata.* 457
—— *aliæ varietates.* 394
Aracacha. 85, 127
Arbres fruitiers (cours sur la taille des). 96
Ardisia colorata. 73
Asperge. — Procédé de culture. 301
Athanasia chritmifolia. 73
Aune, *alnus.* — Nouvelles variétés. 471
Avantage de la vigne sur toutes les autres plantes pour former des abris. 106
—— (sur l') de multiplier les cultures spéciales. 403
Avantages (sur les) et les inconvéniens particuliers de la couleur blanche et de la couleur noire des murs d'espaliers. 433
Avant-pêche rouge. 124
Avis. 529
Avis important aux pépiniéristes. 241
Azalées de l'Inde. — Leur caractère botanique. 66
Azalea indica. 68
—— *punicea.* . . . . . *Ib.*
—— *prolifera.* . . . . . *Ib.*
—— *liliiflora.* . . . . . *Ib.*
—— *sinensis.* . . . . . *Ib.*

B.

Balance pour mesurer l'humidité de la terre. 254
Bancs en fonte pour les jardins. 64
Barbe. — Culture des *erica.* 12
Begonia discolor. 247
Berlèse. — Marché aux fleurs. 277
Bichatia simplex. 147
Bigarreaux. 512
Bizarrerie sur un oranger portugais. 341
Blakea trinervia. 58
Blé. — Produit extraordinaire d'un seul grain. 216
Borghers. — Pommes. 29
Bourgeons adventifs. 308
Boutures dans l'eau. 58
—— de melons. 13
Brivel. — Observations diverses sur la culture. 299
Bromelia fasciculata. 23
Budleja madagascariensis. 54
But et plan de la Revue horticole. 1

C.

Cactus speciosus. . . . . . Pages 241
— *grandifolius.* 242
Calanthe veratrifolia. 115
Calceolaria rugosa. 460
— *salvifolia.* 461
— *arachnoidea.* . . . . . *Ib.*
— *corymbosa.* 267, 462
— *scabiosæfolia.* 462
— *plantaginea.* 463
— *pinnata.* . . . . . *Ib.*
Callistachis ovata. 467
Camellia Chandlerii. . . . . . } Cet huit espèces ont été vendues à Londres 45,000 francs. 34
— *aitonia.* . . . . . }
— *corallina.* . . . . . }
— *insignis.* . . . . . }
— *anemoneflora.* . . . . . }
— *alba rosa-Sinensis.* . . . . . }
— *florida.* . . . . . }
— *altheæflora.* . . . . . }
— *myrtifolia grandiflora.* 79
— *rotundifolia.* . . . . . *Ib.*
— *ignea.* . . . . . *Ib.*
— *pompeiana grandiflora.* . . . . . *Ib.*
— *clintonia.* 455
— *hosackia.* . . . . . *Ib.*
— *punctata.* . . . . . *Ib.*
— *griffini.* . . . . . *Ib.*
— *dianthiflora.* . . . . . *Ib.*
— *insignis rubra.* . . . . . *Ib.*
— Charles-Auguste. . . . . *Ib.*
— roi des Pays-Bas. . . . . *Ib.*
— *rubra simplex variegata.* . . . . . *Ib.*
— *oblongata.* . . . . . *Ib.*
grandidentata. . . . . . *Ib.*
parviflora. . . . . . *Ib.*
— *fionia.* . . . . . *Ib.*
— *superba.* . . . . . *Ib.*
— *berlesiana.* 455
— *staminea.* . . . . . *Ib.*
— *Pannetensis.* . . . . . *Ib.*
— *Hectoliana.* 543
Camuzet. — *Maclura.* 543

Canna pedunculata. 466
Capucine à cinq feuilles. 458
Carolinea insignis. 321
—— *princeps*. 322
Caractères distinctifs entre une racine et une tige. 148
Carotte. — Procédé de culture. 416
Caryophyllus aromaticus. 159
Catalogue des plantes, arbres, etc., de MM. Jacquemet et Bonnefont. 379
—— —— —— de MM. Audibert. 380
—— (troisième) des dahlia de M. Wagner. 381
—— du genre rosier. 142
—— (supplément au) des rosiers de Laffay. 363
Catalogus horti parisiensis. 48
Celosia cristata. — Sa croissance extraordinaire. 299
Centaurea americana. — Perfectionnement de culture. 303
Cerise bleue, 314. — Autres cerises de choix. 512
—— belle de Chatenay. 214
Chaises en fonte pour jardins. 64
Charlemagne. — En 800, ce prince encourageait le jardinage et la culture des arbres fruitiers. 137
Châtaignes. — Leurs qualités. — Leur conservation. 449
Chaux. — Le lait de chaux détruit les insectes. 309
Chou-arbre de Laponie. 30, 127, 217
Chou-fleur. — Culture. 347
Cineraria lactea. 80
Cire végétale. 41
Citrus limetta Duhamelii. 115
Claitone perfoliée considérée comme herbe potagère. 357
Clarkia pulchella. 80
Cochenille de l'ananas. — Moyen de la détruire. 250
Collection de fruits conservés la plus nombreuse. 138
—— de 754 variétés de dahlia. 234
—— de *pelargonium*. 235
—— de *chrysanthemum* montant à 56 variétés. 335
—— d'objets d'histoire naturelle à vendre. 239
Communication faite à l'académie des sciences, par M. Jobard, sur les puits forés. 479
Compost universel. — Substances qui le composent. — Proportions. — Effets. 417
Conocarpus erecta. 58
Conservation des pommes. 441, 449
—— des raisins. 450
—— des œufs. . . . . *Ib.*
Coronilla montana. 80
Couleur tirée des fruits des *sophora japonica*. 140
Cours de chimie agricole. 451

Courtilière. — Est herbivore et carnivore, 65. — Ses galeries. — Son œuf. . . . . Pages 100
Couteau à asperge. 64
Crayon [illegible], 410. — Sa multiplication. 411
Crioceris (asparagi). — **Moyen de le détruire.** 267
Culture (sur la) de l'[illegible] spécieuse. 310
—— (sur la) de l'arum. 245
—— des rosiers. — Terre convenable. 245
—— (sur la) des pelargonium, 308. — Liste des plus belles variétés cultivées par M. Lémon 309
—— (sur la) des tubéreuses par voie de semis 478
Culture de l'oxytheca crista galli 560
Cypripedium insigne. 466
—— *venustum*. . . . . *Ib.*
Cytisus Adami 317

D.

Dahlia, 99, 8. — A fleuri quatre années de suite sans être replanté. 93
—— anglais, 128. — Botanique. — Sa supériorité. 130
DALBRET. — Destruction des taupes, 253. — Pavé blanc percé, 212. — Marottes 291
DAL[illegible]. — Destruction des punaises et pucerons. 25,
Daphne [illegible]. 271
DEBRAUX (Isaac). — Arbres verts 306
De la vigne [illegible] comme abris 105
DELAUNAY. — *Propagateur* 103
Dendrobium speciosum. 417
Description et culte de la coutume d'ébrancher les arbres. 351
Destruction des limaçons, 418. — Par l'eau de chaux 272
—— des pucerons. . . . . *Ib.*
D'HOMBASLE. — Terre à ananas. 10
Didymocarpus lanata. 69
Diospyros virginiana 119
—— *lotus*. . . . . *Ib.*
—— *angulosa*. . . . . *Ib.*
—— *palmeri*. . . . . *Ib.*
Direction des racines d'une jeune plante mue circulairement. 50
—— de sa tige. . . . . *Ib.*
Discours prononcés dans la séance publique de la société d'horticulture de Paris, le 8 novembre 1829. — Allocutions. . . . . 153 — 89
Dolent (sur les arbres fruitiers. — Opinion. 177
Diverses dispositions de culture, 299. — *Pinus columbaria*, 300. — Multiplication par racines, *Ib.* — Jacinthes, *Ib.* — *Iris fœtida*, 301. — *Nerium*, *Ib.* — Purification des serres, *Ib.* — Eglantier, *Ib.*

— Chrysanthème, *Ib.* — Fraisier, *Ib.* — Asperge, *Ib.* — *Amaryllis*, 302. — Dahlia, *Ib.* — Melons, *Ib.* — Centaurée. 303
DOUCETTE RICHARDOT. — Culture du raisier. 16
Dracæna brasilensis. 23
DUPETIT-THOUARS. — Sur le fruit du lis blanc. 17

E.

Eau de chaux. — Hâte la germination et la végétation. 447
—— salée. — Fait périr les insectes. 20
Ecremanthus spurius. 258
Echenillage à fourche crochue. 20
Effet de la greffe sur la vigne. — Résiste mieux au froid. 342
—— de la chaleur sur le raisin. 4
Elæagnus angustifolius. — Odeur de sa fleur. 43
Emploi de la rhubarbe comme plante alimentaire. 269
Encouragement pour l'horticulture. 216
Engrais salin. — Le sel s'oppose au froid. 247
Entaille. — Ses effets sur les branches des arbres fruitiers. 296
Epilobium rosmarinifolium. 123
Epinard de Flandre 126
—— d'Asie, *spinacia tetrandra*. 418
Epine-vinette. — Ses prétendus effets sur le blé. 492
Eranthemum strictum. 26
Erythrolæna conferta. 121
Erreur (de l') dans les noms des plantes. 371
Escalonia floribunda. 23
Essai sur les roses. — Culture. — Conservation. 236
—— sur la culture et la nomenclature du dahlia. 335
Est-ce bien sérieusement que le pouvoir appelle l'agriculture le premier des arts ? 365
Établissement agricole en Grèce. 451
Etat comparatif des produits du règne minéral et végétal, etc., entre la France et l'Angleterre. 374
Eulopia streptopetala. 453
Euonymus Sanctus. 74
—— *angustifolius*. . . . . *Ib.*
Expérience sur la direction de la radicule et de la plumule des graines en germination. 52
—— sur la pomme-de-terre. 151
—— sur la culture de la carrotte. 416
—— sur le moyen d'obtenir la plus forte récolte de maïs. 417
Exposition (première) publique de la société d'horticulture de Paris. — Programme, 430. — Discours. — Prix. 473
—— de la société d'horticulture de Nantes. — Discours. — Prix. . . . 475

F.

Fuba major flore atropurpureo. 23
Fagus sylvatica var. — Très intéressante espèce 363
Fécondation artificielle. 4, 99
Feu. — son action seule peut fertiliser certaines sortes de terre 102
Fève à fleurs pourpres. 123
—— en travers, (sorte de haricot). 274
Figue naturelle 25
Figuier. — Conservation — Multiplication, fructification. 415
Fourmis. — moyen de les détruire. 418
Fourrages, greffe herbacée. 17
Fraxinus floribunda. 117
Fruits Monstrueux. — Fécondation artificielle. 99
Fruits. — Leur amélioration par semis. 289
—— nouveaux d'Amérique au nombre de 150 sortes cultivés chez M. Alexis, pépiniériste à Lieusaint (Marne). 84

G.

Gadoue. — Propriété qui lui est attribuée. 309
Gardenia amana. 259
Gelée. — Ses effets sur les végétaux. 437
Gentiana lutea. — On en tire de l'eau-de-vie. 331
Geranium — Brun superbe. 261
Gilia capitata. 317
Globuline. 3
Gomesa Schotia. 71
Gnaphalium grand Forum. 464
Gobertion. — Terre fertile. 57
Gomme (maladie). — Sa guérison. 46
Gordonia pubescens. 59
Graines. — Longue conservation de la faculté germinative de plusieurs. 55, 97
Grandeur des feuilles de Talipot. 216
Greffe. — Son influence sur la qualité des fruits. 43, 103, 105
—— du *cactus speciosus*, 245. — Des plantes grasses. 273
—— en écusson au printemps. 59
—— hétéroclite. 105
—— anglaise. 446
—— (de la) du poirier sur pommier. 350
—— de la vigne. 532
Groom. — Renoncules. 57

H.

Hannelon. 65
Hemerocallis disticha. 118
Herbier (nouvel) de l'amateur. 336
Hericart de Thury. — Plantation 135. — Puits forés. 42
Hêtre toujours vert, *fagus antarctica.* 363
—— à branches pendantes. 362
Hibiscus rosa Sinensis flore luteo pleno. 262
—— *liliiflorus.* 85
Hinkert. — Progrès du jardinage. 136
Historique sur le commencement et les progrès du jardinage en Bavière. *Ib.*
Huile essentielle de laurier. — Sa propriété d'éloigner les mouches. . 418
Hypericum olympicum. 70

I.

Il n'y a rien de nouveau sous le soleil. — Puits artésiens. 332
Imatophyllum Aitoni. 319
Imbert. — Puits forés en Chine. 477
Incision annulaire. — Ses propriétés. 437
Insectes et animaux nuisibles. 109
Institut horticole de Fromont, 36, 86. — Visite du roi, 190. — Cours de géométrie et de dessin. 191
Instructions sur l'emploi des engrais liquides. 101
—— d'un ouvrier à son fils. 358
Iris tenax. 85
Ixora incarnata. 119

J.

Jacinthe. — Moyen de l'empêcher de creuser, ... 300
Jardin de Francfort. — Note curieuse. 86
—— (le) fruitier par M. Noisette, deuxième édition. — Plan de l'ouvrage. — Figures. — Conditions de la souscription. 526
Jardinier (le) instruit. 141
Jobard. — Puits forés par un nouveau procédé. 479
Jone marin à fleurs doubles. 316
Juglans nigra. 27

K.

Karcher. — Vers des fruits. 20
Kaulfulssia amelloides. 25

L.

Lagerstroæmia indica. 100
Laitue glacée. 126
—— vivace, 304. — Sa culture. — Ses usages. 407
Laurier, *laurus nobilis.* — Propriété de son huile essentielle. 418
Leçons sur la géographie des plantes, 142. — Utiles aux jardiniers. . 143
Lemon. — Fécondation artificielle, 4. — Compost, 7. — Cierge à grandes fleurs, 16. — Bananier à fleurs pourpres, 106 — Plumiera, 414. — Figuier, 415. — *Amaryllis*, 411.— *Crinum amabile*, 416. — Terre de gazon. 7
Lenoir. — Rayonnement du calorique terrestre. 6
Lettre du président de la société d'agronomie au rédacteur du Bon Jardinier. 51
—— de M. Van-Mons. — Physiologie végétale. 342
—— (extrait d'une) du père Imbert sur les puits forés en Chine. . . 477
Libertia pulchella. 81
Lilas saugé. 17
Lis blanc. — Ne produit des fruits que sur des tiges coupées. 393
Liste des espèces et variétés d'ananas cultivées chez M. Lemon. . . . 399
—— des plus beaux gerani um cultivés chez M. Lemon. 66, 309
Limaces. — Leur destruction. 253, 428
Limaçons. — Moyen de les détruire. 43
Littea geminiflora. 66, 309
Loches. — Leur destruction. 66, 309
London. — Jardin de Francfort, 86. — Observations sur les sociétés d'horticulture. 31, 33
Long. — Culture de l'ananas. 242
Lubinia atropurpurea. 467
Lune. — Son influence sur les végétaux. 42

M.

Magnolia odoratissima. 120
—— *grandiflora.* 193
—— *oxoniensis flore pleno.* . . . . . *Ib.*
—— —— *flore semi-pleno.* . . . . . *Ib.*
—— *stricta.* . . . . . *Ib.*
—— *longifolia.* . . . . . *Ib.*
—— *obtusifolia.* . . . . . *Ib.*
—— *macrophylla tardiflora.* . . . . . *Ib.*
—— *præcox* de Nantes. . . . . *Ib.*
—— la mayerdière. . . . . *Ib.*
—— *rotundifolia pumila.* . . . . . *Ib.*
—— *tomentosa.* . . . . . *Ib*

Magnolia des Anglais. 193
—— *tardiflora*. . . . . *Ib.*
—— *maxima*. . . . . *Ib.*
Maison (la) de campagne. 236, 282
Maïs. — Procédé de culture. — Effet de l'effeuillaison. 417
Malva mauritiana. 263
Manière d'arroser l'intérieur de la terre des pots et caisses. 198
—— Nouvelle de cultiver l'ognon. 103
—— de propager les pivoines en arbre. 304
—— de planter et protéger les bulbes et ognons à fleurs. 409
—— de lever le gazon en Angleterre. 533
Manuel du propriétaire et du jardinier. 376
Marcotte. 296
Margat. — Greffe, 56. — Magnolia, 193. — Gadoue. 309
Marne artificielle. — Moyen de la faire. 417
Mastic nouveau. 41
Melon. — Sa culture. 215, 302
Mémoire (extrait d'un) sur la culture de l'ananas. — Historique, 385. — Notions préliminaires, 387. — Plantation sous châssis, 389 — En serre, 292. — Multiplication, 393. — Liste des espèces, 393, 394
—— tendant à faire admettre la théorie de Lahire au nombre des vérités démontrées. 481
—— sur la taille du pêcher. 538
—— sur l'organisation des tubercules dits pommes-de-terre. 118
Méthode pour obtenir des fleurs tardives de renoncules. 57
Methonica Senegalensis. 262, 263
—— *superba*. 263
Michel. Froid de 1829—1830. 437
Millet. — acclimatation, 247. — Greffe. 18, 247
Metrosideras squarrosa. 465
Mignardises anglaises. 75
Mimosa pudica. 97
Mimulus rivularis. 73
—— *variegatus*. 463
—— *moschatus*. 464
Mode de grossissement des arbres dicotylédonés. 444
Montaigne. — Culture des melons. 15
Morus alba nervosa. 82
Mouches. Moyen de les éloignées de la viande. 418
Moyen de transmettre la chaleur du fumier au moyen de tuyaux. . . . 197
—— de purifier les serres. 301
—— d'augmenter ou d'affaiblir une branche d'arbre fruitier. 295
—— de conserver les petits pois verts pour l'hiver. — Manière de s'en servir. 275
—— de faire fructifier les camellia. 269
—— de détruire les taupes. 253, 312

Moyen de conserver les tomates. 303
—— d'obtenir des artichauts bons à manger en totalité. 304
—— nouveau de détruire les limaces et les loches. . . . . 309.
—— d'éloigner les fourmis des orangers. 309, 418
—— de faire produire des caïeux aux *crinum amabile*. 410
—— de détruire les chenilles.. 353
—— d'éloigner les mouches de la viande. 419
—— de préserver les petites plantes. 522
Multiplication du *maclura* par racines. 348
Mûrier perrotet. . . . . 272.
Murs blancs, murs noirs d'espalier. — Leur effet sur les arbres. . . . 433
Murtie. — Destruction des cochenilles. 250
Musa violacea. 320
Musa coccinea, 196. — Sa culture. 197
Musclet. — Société d'horticulture de l'Ecosse. 39
Mutabilité de la couleur, de la forme et du volume des fleurs et des fruits. — Phénomènes curieux. 337

N.

Naturalisation. 43, 59, 100
Navet. — Ses pousses peuvent être mangées comme légume. 87
Nerium laurier rose. — Bouture dans l'eau. 30
Neumann. — Bouture dans l'eau. 58
Nigella damascena nana. 30
Noisette. — Culture du melon, 134. — Greffe. 43
Noisetier à feuilles laciniées. 361
—— à coque tendre. . . . . *Ib.*
Noix vomique. — Fait périr les taupes. 312
Note de l'éditeur de la Revue horticole. 49
—— sur l'écobuage. 102
—— sur les roses quatre-saisons et celle dites perpétuelles, 133. — Distinctions à faire entr'elles. 134
—— historique sur la plantation de la montagne Saint-Martin-le-Pauvre. 135
—— sur le jardin du baron de Pappenheim. 219
—— sur le *Daphne altaica*. 271
—— sur le mûrier Perrotet. 272
—— sur la fève en travers, sorte de haricot. 274
—— sur la culture de plusieurs amaryllis. 411
—— sur le figuier. 415
—— sur deux nouvelles propriétés reconnues à l'incision annulaire. . 439
—— relative à la fécondation des plantes. 443
—— sur le mode de grossissement des arbres. 444
—— sur les qualités alimentaires des châtaignes. 449

Note sur les *camellia clintonia et bosaria*. 452
Notice sur un semis de dahlia anglais, 120. — Historique. — Supériorité des dahlia anglais sur les dahlia français. 130
—— sur le mimulus à grandes fleurs et ses variétés. 193
—— sur la laitue vivace. 403
—— sur le plumiera. 414
—— sur la pépinière des Chartreux et celle du Luxembourg. 420
—— sur la question de savoir si l'épine-vinette est nuisible au blé. . . 492
—— sur une pomme-de-terre hétéroclite. 496
Nouvellon. — Culture de l'ognon. 103
Noyer hétérophylle. 317

O.

Observations sur l'origine et la formation du tissu cellulaire, etc. . . . 145
—— sur la nomenclature. 221
—— sur la culture des melons. 245
—— sur la nomenclature des roses. 334
—— sur la famille des cactées. 336
—— (extrait des) de M. Michel sur l'effet du froid de 1829—1830 sur les végétaux. 437
Œillet mignon. 318
—— multiflore. . . . . *Ib.*
—— nain. 470, 471
Œnothera Romanzovii. 121
—— *biennis*. 126
Œufs. — Moyen de les conserver. 46, 450
Ognon. — Nouvelle manière de le cultiver. 103
—— blanc. — Culture de Mme. Adanson. 286
Olivier de la Crimée. 40
Onagre bisannuelle. 126
Oranger d'Otaïti. — Son mérite particulier, sa culture. 115
Ornithogalum thyrsoides. 3
Osmunda regalis. 199

P.

Pancratium grandiflorum. 23
Papier huilé tenant lieu de verre dans la culture des melons. 15
Pappenheim (jardin de). 219
Parkinsonia aculeata. 413
Passiflora carmesina vel kermisina. 261
Pêche lisse pourpre. 315
—— —— à cœur rouge. . . . . *Ib.*
—— —— blanche précoce. *Ib.*

Pêche lisse d'Amérique 315
— [illegible] 215
— d'Ispahan 287
Ped[illegible] 28
Pelargonium insigne 69
— *[illegible]* 70
— *[illegible]* . . . . *Ib.*
— [illegible] 319
Pépinière des Chartreux. — Historique. — Son origine. — Sa fin . . 420
— du Luxembourg. — Historique. — Commencement. — Fin . . *Ib.*
— d'arbres fruitiers la plus nombreuse 139
Pereskia grandifolia 121
Periploca [illegible] 24
Phlox à grandes fleurs panachées 261
Physalis pubescens 35
Phyteuma [illegible] 43
Philadelphus [illegible] 316
Pic[illegible]. — [illegible] 17
Pinus [illegible], [illegible] 472
— [illegible]. — Multiplication. 300
P[illegible] 263
— *[illegible]* 216
— *[illegible]* 320
Pivoine en arbre. — Multiplication 304
Pisé. — [illegible] fruits 20
P[illegible] 471
Plantes nouvelles ou peu connues 21, 66, 111
— [illegible] en Angleterre et désirées en France. . . . 268
— nouvelles de [illegible]. — Leur nomenclature. 224
P[illegible]. — Sa culture. 412
Poire Saint-Lézin. 213
— trésor d'amour. . . . . *Ib.*
— gile à gile . . . . *Ib.*
— bon chrétien d'Espagne 214
— doyenné blanc musqué . . . . *Ib.*
— beurré rose . . . . *Ib.*
— verte longue d'automne 256
— beurré [illegible] 257
— [illegible] de chambron. 313
— [illegible] 314
— bezy vert . . . . *Ib.*
— beurré d'amanlis 354
— urbaniste. . . . . *Ib.*
— beurré rance. 125
— sucrée noire. . . . . *Ib.*
— épine de Tolède. . . . .

Poire blond perlé , blanc perlé. 212
—— (bonnes espèces anciennes). 514, 519
Poireau prolifère. 126
Pois verts (petits). — moyen de les conserver. 275
Pois chiche , *cicer arietinum*. 270
Poiteau. — Théorie de Lahire, 481. — Epine vinette, 492. — Pomme-de-terre hétéroclite , 496. — Direction des racines et des tiges des plantes mues circulairement . 52. — Couleurs des murs d'espalier , 433. — Culture des ananas, 55, 385. — *Parkinsonia* et *poinciana*, 413. — Culture des melons , 245. — Culture de l'oranger en pleine terre , 295. — Puceron lanigère , 310. — Puits forés , 232. — Institut horticole de Fromont , 36 , 80 , 190. — Nomenclature , 221. — Sur les fruits améliorés , 276. — Arbres étrangers en France , 273. — Pépinière des Chartreux et du Luxembourg. 420
Polarisation des plantes. 54
Pollen. — Conserve sa propriété fécondante pendant long-temps. 4
Pomme sucrin. 124
—— *pater noster*. 125
—— belle du Hâvre. 202
—— Josephine, pomme melon. . . . . *Ib.*
—— calville à peau rose. 29
—— de mignon. 211
—— d'Eyriés , violette du Hâvre. 206
—— Vétillard. 535
—— Filliette. . . . . *Ib.*
—— Lejas. . . . . *Ib.*
Pommes. — Moyen de les conserver. 449
Pomme-de-terre. — Moyen de les conserver. 44
—— chinoise sucrée. 283
—— hétéroclite. 496
Pompadoura. 103
Populus nivea. 26
—— *monilifera*. . . . . *Ib.*
—— *ontariensis*. . . . . *Ib.*
—— de la Vistule. . . . . 27 , 265
—— *livida*. 264
—— *siberica pendula*. 265
Portlandia grandiflora. 58
Préservatif contre le ver blanc. 309
Prevost. — Rosiers. . . . . . 94 , 142
Primula prænitens. 43
Procédé pour hâter la germination et la végétation. 447
—— facile pour faire de la marne artificielle. 417
Produit extraordinaire d'un seul grain de blé. 216
Protonema. 146
Protosphæria, ... *Ib.*

Prune, deux nouvelles variétés. 208
—— de Waterloo. . . . . *Ib.*
—— d'octobre. . . . . *Ib.*
—— *cocomilo*, *P. coccumiglia*. 123, 260
—— les meilleures des anciennes. 509
Pteris aquilina. — Rend la terre poreuse. 196
Pterospermum acerifolium. 319
Puceron lanigère. 310
Pucerons. — Moyen de les détruire. 418
Puits forés. 42, 479, 477
Punaises ou pucerons des ananas. — Moyen de les détruire. 250

R.

Racine d'abondance. 46
Raigrass. — Variété intéressante. 217
Raisin. — Leur conservation. 450
Rapport sur le marché aux fleurs de Paris. 277
—— sur un échenilloir à fourche circulaire. 200
—— sur deux espèces de pomme. 202
—— sur deux pommes. 211
—— sur la pomme Joséphine. 206
—— sur deux poires. 213
—— (extrait d'un) sur le moyen indiqué pour détruire les mauvaises herbes. 476
—— sur les fruits qui méritent le plus d'être cultivés aux environs de Paris — Historique. — Choix. — Poires, 20. — Pommes, 8. — Pêches, 9. — Abricot, 2. — Prunes, 8. — Cerises, 6. — Raisin, 3. — Figue 1. . . . . 498, 522
—— sur les examens à faire subir aux jeunes jardiniers, 522. — division du jardinage en huit branches, 524. — Noms des candidats qui ont subi l'examen. 525
Rayonnement du calorique terrestre 5, 6
Recette pour détruire les mauvaises herbes. 298
Réflexions sur l'usage de dire que la culture produit de nouveaux fruits améliorés. 276
Relhania pungens. 70
Remède contre les ulcères des ormes. 297
Remarque sur la multiplication des ognons tuniqués. 409
Renoncules. — Semis. 408
Reproduction des tiges des arbres à feuilles persistantes. 306
Rhubarbe considérée comme alimentaire 269
Ribes petræum. 75
Robinia procera. 123
Rose thé hyménée. 22
—— —— Bourbon. 35, 111

Rose thé **cocciné**. 77
—— —— **panaché**. . . . . *Ib.*
—— —— **blanc**. 78
—— —— **rose**. . . . . *Ib.*
—— —— **strombio**. . . . . *Ib.*
—— Malvina. 21
—— précieuse. . . . . *Ib.*
—— Bélisaire. . . . . *Ib.*
—— Hervy. . . . . *Ib.*
—— *heracleus*. . . . . *Ib.*
—— caprice des dames. 22
—— Laurence mouche. 22
—— onguiculée. . . . . *Ib.*
—— Camuzet carnée. 76
—— —— pourpre. . . . . *Ib.*
—— noisette prolifère. 77
—— —— rampante. 114
—— —— Puteaux. . . . . *Ib.*
—— —— à grandes fleurs lilas. . . . . *Ib.*
—— —— **à petites fleurs**. 22
—— —— **renoncule**. 23
—— —— rotanger. 316
—— —— Philippe. . . . . *Ib.*
—— —— **filliette**. . . . . *Ib.*
—— triomphe de Navarin. 23
—— Goliath. 77
—— de Jessaint. . . . . *Ib.*
—— madame Roland. . . . . *Ib.*
—— Ernestine. 28
—— Anne de Boulen. . . . . *Ib.*
—— Lafite. . . . . *Ib.*
—— **de Banks à fleurs jaunes**. . . . . *Ib.*
—— *cristata*. . . . . *Ib.*
—— **triomphe de Guérin**. 358
—— —— d'Angers. . . . . *Ib.*
—— Malton. . . . . *Ib*, 113
—— Maria Léonida. . . . . *Ib.*
—— **Boursalut**. 359
—— Bengale Taglioni. . . . . *Ib.*
—— —— **triomphant**. . . . . *Ib.*
—— Damoisine. 113
—— thurete. . . . . *Ib.*
—— moyama. . . . . *Ib.*
—— Anselin. . . . . *Ib.*
—— Marie. . . . . *Ib.*
—— —— de Foursac. 114

Rose Agathe à feuilles glauques. 114
—— Marjolin . . . . . *Ib*
—— belle de l'Andrecy. 258
—— —— de Crécy. 114
—— —— antide. . . . . *Ib.*
—— —— Damas. . . . . *Ib.*
—— princesse Louise. . . . . *Ib.*
—— —— de Salerne. . . . . *Ib.*
—— —— Marie. . . . . *Ib.*
—— comte Coutard. . . . . *Ib.*
—— comtesse Courtard. . . . . *Ib*
—— de Latour. . . . . *Ib.*
—— de Laeroix. . . . . *Ib.*
—— foncier. . . . . *Ib.*
—— Trouillet. 316
—— François Mathieu. . . . . *Ib.*
Roses (catalogue des). 94
Rouille du blé. 493
Ruellia sabiniana. 85

S.

Sallisbury. — Culture des roses. 195
Salpiglossis atropurpurea. 468
Sarlandière. — Rayonnement du calorique terrestre. 5
Sarracenia purpurea. 259
Scorsonère d'Espagne. — Nourrit les vers à soie. 270
Sécateur à coulisse. 62
Sel marin. — Ses bons effets sur la végétation, 11. — S'oppose aux effets du froid. 247
Selago dentata. 466
Semis. — Cause d'amélioration des fruits. 289
Senecio venustus. 459
Sieulle. — Traçoir-trident. 255
Sida gigantea. 28
Sigaline *parkinsonia*. — Cause de sa perte. — Moyen de conservation. 413
Sinningia halleri. 319
Sisymbrium indicum. 29
Société d'horticulture de Paris. 30, 430, 473
—— —— de Nantes. 125
—— —— de Lille. 325
—— royale d'horticulture de Bruxelles. 229, 326, 431
—— —— d'agriculture, etc., de Gand. 128
—— —— d'Anvers. 38, 129, 325
—— —— de Mons. 233, 327
—— —— de la ville d'Alost 328

Société royale de la ville de Bruges. 38
—— d'horticulture d'Ecosse. 39
—— —— de Worcestershire. 233
Sociétés formées en Ecosse pour améliorer la condition des classes laborieuses. 218
Soie dans les mûres et dans les tissus du murier. 4
Sophora japonica. — Ses fruits donnent une couleur jaune. 140
Statice speciosa. 70
Streptocarpus Rexii. 69
Substance propre à remplacer le verre des serres chaudes. 364
Sucre. — Considéré comme contrepoison. 45
—— de melon d'eau. 224
Suie. — Son ammoniaque est favorable à la végétation. 12
Supplément au catalogue des rosiers de Laffay. 335
Suppression des tiges vertes de la pomme-de-terre. — Résultat. 152
Sur quelques plantes observées au cap Horn. 363
—— la greffe Anglaise. 446
—— l'examen qu'on fait subir aux jardiniers en Danemarck. 139
—— le riz sec. 140
—— la culture des roses par la chaleur. 195
—— la culture du bananier à fleurs pourpres. 196
—— une nouvelle variété de raigrass. 217
—— la cuisson du pois-chiche, *cicer arietinum*. 270
—— la greffe des plantes grasses. 273
—— l'introduction des arbres étrangers en France. . . . . *Ib.*
—— la culture de l'oranger en pleine terre. 295
—— les marcottes. 296
—— la culture du pompadoura. 103
—— l'érable blanc d'Amérique. 120
—— la possibilité qu'une tubercule de pomme-de-terre quelconque se multiplie dans la terre sans produire ni tiges, ni feuilles au dehors. 529
—— les diplômes de capacité à accorder aux jardiniers. 538

T.

Taches sur les feuilles. — Cause de ces taches. 198
Taille (cours sur la) des arbres. 96
Talipot. — Grandeur extraordinaire de ses feuilles. 216
Taupes. — Moyen de les détruire. 253
Terre de gazon. — Meilleure que la terre de bruyère pour plusieurs plantes. 7
—— tourbeuse rendue propre à la culture des rosages. 60
—— convenables aux melons. 246
—— qui s'est trouvée fertile en sortant d'une grande profondeur. . . . 57

Terres incultes en Angleterre. 19,
Thé Bourbon. 111
Théorie de Labire sur l'origine et la direction de fibres végétales. . . . 481
Thermomètre horizontal. — Ses avantages. 222
Thlaspi Julienne. 75
Trigidia à fleurs doubles. . . . . 31, 3.
Tillandsia acaulis. 458
Tornebon. — Greffe. 105
Traçoir-trident, plus expéditif. 251
Tradescantia crassipes. 11
Treillage en vigne préférable pour abris. 10
Trillium grandiflorum. 2
Tropæolum pentaphyllum. 4
Turpin. — Globuline, 3. — Tissu cellulaire, 145. — Cactées. . . . 3

U.

Ulcère. — Ses causes. 297
Ulmus pyramidalis. 28
—— *rugosa.* . . . . . *Ib.*
—— *exoniensis.* 82
Uredo linearis. 494
Utilité des fruits pour la conservation de la santé. 328

V.

Variation dans la grandeur des plantes. 298
Vallet de Villeneuve. — Patate. 179
Van Mons. — Amélioration des fruits, 289. — Mutabilité dans les fleurs et les fruits. 337
Ver blanc. 110, 309
Verbena chamædrifolia. 317
—— *pulchella.* 560
Vestringia triphylla. 70
Viburnum edule. 74
Vigne cassis, d'Alexandrie. 215
Vilmorin. — Laitue vivace. 405
Violette Bruneau. 25
—— pédiaire. 462
Vol. — En 1209 le vol dans les jardins était sévèrement puni. 137
Wangham. — Destruction des limaçons. 252

Y.

Yucca glaucescens. 266
—— *filamentosa flore erecto*. 288

Z.

Zea mais varietas. 85
—— *gigantea*. 267

FIN DES TABLES DU TOME PREMIER.

AVIS AU RELIEUR.

La planche 1 en regard de la page 19.
La planche 2 en regard de la page 62.
La planche 3 en regard de la page 255.
La planche 4 en regard de la page 395.
La planche 5 en regard de la page 490.
La planche 6 en regard de la page 534

PARIS. — IMPRIMERIE ET FONDERIE DE FAIN,
RUE RACINE, N°. 4, PLACE DE L'ODÉON.